

Instructions manual Manuel d'instructions

AMALFI P120E



Electric oven
Four électrique

↓ Serial numbers :



Cod.73340800
Ver.: A3

INDEX

01	TECHNICAL DATA	2
02	INSTALLATION	2
03	OPERATION	3
04	ORDINARY MAINTENANCE	6
05	SPECIAL MAINTENANCE	7
06	NOISE LEVELS	8
07	LIST OF SPARE PARTS	8

Note:

This catalogue is printed in five different languages. Original instructions in Italian and translations of the original instructions in English, French, German and Spanish.

WARRANTY

Standards and rules

Warranty only covers the replacement free to factory of pieces eventually broken or damaged because of faulty materials or manufacture.

Warranty does not cover any damages caused by third party transport or due to incorrect installation or maintenance, to carelessness or negligence in usage, or to tampering by a third party.

Moreover, warranty does not cover: glass components, covers, bulbs, refractory surfaces and whatever depends on normal wear and deterioration of both oven and accessories; nor does it cover labour costs involved in replacing pieces covered by warranty.

Warranty ends in case of non-compliance with payments and for any elements that may be repaired, modified or disassembled, even in part, without prior written consent. For technical service during the warranty period, please send a written request to the local concessionary agent or directly to the Sales Department.

WARNING

This word indicates a danger, and will be employed every time the safety of the operator might be involved.

NOTE

This word indicates the need for caution, and will be employed to call attention to operations of primary importance for correct and long-term operation of the oven.

DEAR CUSTOMER

Before using the oven, please read this user manual.

Oven safety devices should always be maintained in a proper state of efficiency, to ensure the operator's safety .

This user manual intends to illustrate use and maintenance of the unit. For this reason, the operator is advised to follow the instructions given below.

WARNING !

1. **The following instructions are provided for your safety.**
2. **Please read them carefully before installing and using the oven.**
3. **Keep this user manual in a safe place for future consultation by the operators.**
4. **Installation must be carried out in accordance with the Manufacturer's instructions by qualified and licensed staff.**
5. **This oven must only be employed for the purposes for which it was designed, that is to say to cook pizza and similar products. It is prohibited to bake products containing alcohol. Any other use can be classed as improper.**
6. **The appliance is for institutional use only, and must only be operated by a qualified professional user who has been trained to use it. The appliance must not be used by children.**
7. **When carrying out repairs, always contact one of the Manufacturer's authorised service centres and request that original spare parts be used.**
8. **Failure to comply with the above may compromise the safety of the oven.**
9. **In the event of breakdown or malfunction always disconnect the oven, and do not attempt to make adjustments or repairs yourself.**
10. **Should the oven be sold or transferred to another owner, or should the current owner change his premises and wish to install the oven elsewhere, always ensure that this manual remains with the oven, so that it can be consulted by the new owner and/or the person carrying out installation.**

1 TECHNICAL DATA

1.1 DESCRIPTION OF THE OVEN

The oven comprises several units positioned one on top of the other:

- hood
- baking chamber/s
- base
- lower frame (stand) or proofer

Each baking chamber is totally independent and is equipped with electronic temperature regulator, safety thermostat and with a single door hinged at the bottom.

According to the model, the internal structure of the chamber can be made entirely of metal plate, with a refractory brick or an embossed metal baking surface.

The support element comprises a steel structure fitted with tray holder guides.

The proofer comprises a steel structure which is panelled, has tray holder guides and is fitted with a thermostat for heating.

1.2 REGULATIONS APPLIED

UL STD 197

NSF STD 4

CAN/CSA C22.2 STD No.109

1.3 WORKPLACES

The appliances are programmed by the operator using the control switchboards on the front of the appliances themselves, and they must be attended to while in operation.

The doors giving access to the appliances are located at the front

1.4 MODELS

The following models are available:

AMALFI C (indicated in the certification as **AMAC**)

P120E C (indicated in the certification as **P12C**)

AMALFI L (indicated in the certification as **AMAL**)

P120E L (indicated in the certification as **P12L**)

1.5 WORKING DIMENSIONS AND WEIGHTS (See tab.)

1.6 TECHNICAL DATA (See tab.)

1.7 IDENTIFICATION

When communicating with the manufacturer or service centre, always give the appliance SERIAL NUMBER, which can be found on the rating plate, fixed in the position indicated in figure 1.

1.8 LABELLING

The appliance is provided with safety warning labels at the points indicated in figure 1 end 2:

A - Large sign "**HOT SURFACE**"

B - Sign "**PROOFER SANITATION**"

C - Sign "**FITTING FUSES**"

D - Sign "**CONNECTION 9 AWG**" or "**CONNECTION 7 AWG**" or "**CONNECTION 5 AWG**"

E - Sign "**PREVENTION OF FIRE AND ELECTRIC SHOCKS**"

F - Label "**ELECTRIC U.S. AND CANADA AND SANITATION**"

G - Sign "**ELECTRIC SHOCK**"

H - Sign "**PHASE IDENTIFICATION**"

I - Small sign "**HOT SURFACE**"

L - Sign "**DISTANCE FROM WALL**"

M - Sign "**LAMP**"

2 INSTALLATION

2.1 TRANSPORT

The appliance is normally delivered dismantled on wooden pallets using overland transport (fig. 3).

The single parts are protected by plastic film or in cardboard boxes.

2.2 UNLOADING

NOTE: On receiving the appliance it is advisable to check its conditions and quality.

Raise the equipment using only and exclusively the points indicated at the pict. 4.

2.3 ENVIRONMENTAL SPECIFICATIONS

To ensure that the oven operates properly, it is advisable to comply with the following limits:

Working temperature: +5°C÷+40°C

Relative humidity: 15%÷95%

2.4 POSITIONING, ASSEMBLING AND MAINTENANCE AREAS

WARNING! When positioning, assembling and installing the oven, the following specifications have to be complied with:

- **Laws and standards in force regarding the installation of electrical appliances.**
- **Directives and indications issued by the electricity supply network.**
- **Local building and fire-prevention laws**
- **Accident prevention regulations.**
- **Regulations in force of the electromechanical rules.**
- **The appliances must be installed in conformity with current national regulations.**

Remove the protective film from the outside of the oven, pulling it gently to remove all the adhesive.

Should any adhesive remain on the oven, remove using kerosene or benzene.

The single elements that have been selected to make up the oven must be placed one on top of the other as shown in figure 5, slotting the reference feet of each unit into the housing on the one underneath it (item A - fig.5).

The equipment needs to be placed in a well ventilated area.

The following minimum gaps must be left between the oven and any combustible or non-combustible construction (see fig. 6):

N. Chambers	A	B	C
1-2-3	4" (10cm)	4" (10cm)	1" (2,5cm)
Servicing	20" (50cm)	20" (50cm)	20" (50cm)

Take into account that for certain cleaning/maintenance operations, the distance needs to be greater than stated here and therefore, consider the possibility to be able to move the oven for the purpose of carrying out these operations.

WARNING! After final assembly of the oven, a bead of NSF approved silicone must be run around all the joints to avoid liquids or dirt entering.

2.5 CONNECTIONS

2.5.1 VAPOUR EXHAUST CONNECTION

WARNING! Connection of the vapour exhaust must only be carried out by specialised personnel.

The vapour exhaust pipe is located at the rear of the oven (fig. 7 item C). Insert the perforated ring (fig. 7 item B) in the vapour exhaust outlet and connect.

NOTE: It is recommended that you connect the vapour exhaust to a flue or to the outside using a pipe with a minimum diameter of 110 mm.

This pipe (fig. 7 item A) must be inserted into the oven exhaust outlet by means of the ring. Any extensions must also be connected so that the upper pipes fit into the lower ones, as illustrated for the connection described above.

If the external vapour exhaust pipe is very long, it is advisable to fit a small plastic tube at the base of the pipe itself to drain off any condensation (fig.7 item D). This operation must be carried out before coupling the pipe to the outlet.

WARNING! Openings in food zones shall be protected to prevent the entry of seepage, condensation, and spills. Covers protecting a food shall overlap the opening and shall be sloped to provide drainage from the cover surface.

2.5.2 ELECTRICAL CONNECTION

WARNING! Electrical connection must only be carried out by specialised personnel, in compliance with current local state Electric Quality Assurance Corporation requirements. In the absence of local codes, Electrical connection must conform with the National Electrical Code (NEC) ANSI/NFPA70 and Canadian Electrical Code CSA C22.2.

- Before starting the connection procedure, check that the earthing system is provided in accordance with local codes.
- Before starting the connection procedure, check that the main power switch has been turned to the "off" position.
- The rating plate contains all the information necessary for proper connection.

2.5.2.1 ELECTRICAL CONNECTION OF THE BAKING CHAMBER

WARNING! Each of the baking chambers must be fitted with a omnipolar main switch with fuses or an automatic switch suitable for the values shown on the plate, to allow the single appliances to be disconnected from the mains.

NOTE: The device selected should be in the immediate vicinity of the oven and within easy access.

The baking chamber is delivered with the required voltage indicated on the rating plate (fig.1 part.A).

To carry out electrical connection, remove the protective cover located on the rear side of the baking chamber (fig. 8). The connection cable must be supplied by the installer, the cable must be long enough to allow the chamber to be moved for cleaning.

WARNING! Because the oven is equipped with casters it is necessary:

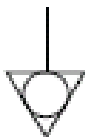
a) Adequate means must be provided to limit the movement of the appliance without depending on or transmitting stress to the electrical conduit;

b) The restraining means are to be attached to the appliance, in the proofer or stand bottom side (fig.5);

c) The appliance shall be installed using flexible conduit.

Insert a cable with an adequate cross-section (see technical data) into the cable raceway provided (fig.9-10 part B) and connect it to the terminal board as shown in figures 11, respectively.

Moreover, these appliances must be connected to the unipotential system: a terminal is provided for this purpose at the back of the appliance. It is marked with the following symbol TERMINAL FOR THE UNIPOTENTIAL SYSTEM.



When connection has been completed, check that the supply voltage, with the appliance running, does not differ from the rated value by more than $\pm 5\%$.

2.5.2.2 PROOFER ELECTRICAL CONNECTION

WARNING! The compartment must be fitted with a omnipolar main switch with fuses or an automatic switch suitable for the values shown on the plate.

NOTE: The device selected should be in the immediate vicinity of the appliance and within easy access.

The proofer is delivered with the required voltage indicated on the rating plate (fig.1 part.A).

To carry out electrical connection, remove the protective cover located on the rear side of the compartment (fig.12).

The connection cable must be supplied by the installer, the cable must be long enough to allow the chamber to be moved for cleaning.

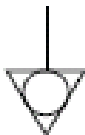
Insert a cable with an adequate cross-section (see technical data) into the cable raceway provided (fig.13 part B) and connect it to the terminal board as shown in figure 14.

When connection has been completed, check that the supply voltage, with the appliance running, does not differ from the rated value by more than $\pm 5\%$.

WARNING! The flexible wire for connection to the power supply must have characteristics at least equal to the model with rubber insulation H07RN-F and must have a rated section suited to the maximum absorption (see technical data).

WARNING! It is essential that the appliance be properly earthed. A special earth terminal has been provided for this purpose on the connection terminal board (fig. 10-11-14). It is marked with the earth symbol and the earth wire must be connected to it.

Moreover, these appliances must be connected to the unipotential system: a terminal is provided for this purpose at the back of the appliance. It is marked with the following symbol TERMINAL FOR THE UNIPOTENTIAL SYSTEM.



3 OPERATION

3.1 PRELIMINARY CONTROL OPERATIONS

WARNING! Before commencing start-up and programming of the oven, always check that:

- all electrical and earthing connections have been properly made.
- all vapour exhaust connection operations have been properly made.

All control operations must be carried out by specialised technicians holding a proper license.

WARNING!

- The oven must always be under surveillance when in operation.

- During operation the oven surfaces, and in particular the glass, become hot, so that care must be taken not to touch them so as to prevent scalding.

- When opening the door make sure you stand at a safe distance from any hot steam that may come out of the baking chamber.

- Never allow unauthorised persons to approach the oven.

For more even results, we recommend avoiding the use of temperatures above those recommended for the type of product being baked.

3.2 STARTING UP THE BAKING CHAMBER WITHOUT THE STEAMER

Two control panels are located on the front right hand side of the baking chamber, as illustrated in figure 17.

1. Main switch (ON/OFF)
2. Safety thermostat (Reset)
3. Temperature regulator (+up/-down)
4. Set temperature display (Set Point °C)
5. Ceiling power regulator
6. Ceiling power regulator display
7. Floor power regulator
8. Floor power regulator display
9. Start/Stop heating elements button
10. Economy
11. Baking chamber on/off button (light)
12. Baking chamber internal temperature display
13. M button (manual).
14. P button (programs).
15. Timer button

WARNING! The chamber is suitable only for cooking bread and pizza.

NOTE: The electronic controls allow more precise and rapid regulation of the oven. However, they are by nature more delicate than traditional ones.

To ensure that they remain in a proper state of operation it is recommended that the buttons on the electronic control panel be activated by pressing lightly with one finger, avoiding excessive pressure and impact.

a) Turn the main switch (item 1 – fig. 17) on the top control panel to ON. Both the switch itself and the electronic panel below it will light up.

The pyrometer serves to use the oven in “MANUAL” mode or in “PROGRAMS” mode, where it recalls the execution of one of the baking programs stored in the memory.

The pyrometer has two buttons, “M” (manual, fig.17 item 13) and “P” (programs, fig. 17 item 14); when these buttons are pressed, the appliance passes from one mode to the other. The relevant LED on each button shows which of the two modes has been selected at all times.

When the oven is switched on, the pyrometer returns to the previous setting from the last time it was switched off (the LED light indicates whether this is “Manual” or “Programs” mode).

3.2.1 SWITCHING ON FOR THE FIRST TIME

When starting up the equipment for the first time or after a long period of disuse, it is essential to carry out the heating procedure as follows:

- Set the temperature to 60°C (140°F) and leave the chamber to operate for about 1 hour. If there is a great deal of steam inside the chamber, open the door for a few minutes to let out the steam and then close it again.
- Increase the temperature to 90°C (195°F) and leave the chamber operating for about 2 hours. If there is a great deal of steam inside the chamber, open the door for a few minutes to let out the steam and then close it again.
- Increase the temperature to 150°C (305°F) and leave the chamber operating for about 1 hour. If there is a great deal of steam inside the chamber, open the door for a few minutes to let out the steam and then close it again.
- Increase the temperature to 250°C (485°F) and leave the chamber operating for about 1 hour. If there is a great deal of steam inside the chamber, open the door for a few minutes to let out the steam and then close it again.
- Increase the temperature to 270°C (520°F) and leave the chamber operating for about 1 hour. If there is a great deal of steam inside the chamber, open the door for a few minutes to let out the steam and then close it again.
- (Only pizzeria) increase the temperature to 400°C(755°F) and leave the chamber operating for about 1 hour. If there is a great deal of steam inside the chamber, open the door for a few minutes to let out the steam and then close it again.

- Wait for the temperature to cool to ambient levels before switching the oven on again. If there is a great deal of steam inside the chamber, open the door for a few minutes to let out the steam and then close it again.

This procedure serves to remove any moisture built up inside the oven during the production, storage and shipping stages.

NOTE: It is possible for the appliance to give off unpleasant odours during the operations mentioned above. Ventilate the area.

WARNING! Do not open the oven door for long periods, especially at high temperatures; this is to prevent the hazards of burns and overheating of parts close to the door.

WARNING! Only use the oven for baking for the first time after carrying out the above procedures, which are absolutely essential for perfect operation.

WARNING! Never bake any items the first time that the equipment is switched on or when it is switched on after a long period of disuse.

NOTE: When switching on the oven again, to increase the duration of the component parts (refractory surfaces), it is necessary to prevent heating too suddenly. Each time, before reaching the set point for cooking, keep the oven at a temperature between 120°C (250°F) and 160°C (320°F) for at least 40 minutes.

3.2.2 STARTING UP THE BAKING CHAMBER WITHOUT THE STEAMER: MANUAL MODE

- b) Set the required cooking temperature using the buttons provided (fig.17 item 3). The value will be shown on the right hand luminous display (fig.17 item 4).

- c) Set the power values of the ceiling (fig.17 item 5) and of the floor (fig.17 item 7). These values vary from 0 (power disconnected) up to 9 (maximum power) and appear on luminous displays (fig.17 item 6) and (fig.17 item 8), respectively.

A red dot in the lower right hand corner of the display (fig.17 item 6) and (fig.17 item 8) indicates that the heating elements in the ceiling and floor are in use.

The luminous dot turns on and off to indicate when power is and is not being absorbed by the heating elements.

Separate adjustment of the ceiling and floor temperatures makes use of the oven much more elastic, allowing for more customised baking.

- d) Switch on the baking chamber by pushing the push-button (fig.17 item 9): a red LED will light up in the top right hand corner.

- e) When the temperature inside the baking chamber (fig.17 item 12) reaches the set temperature (4), the power supply will cut out and the indicator led (fig.17 item 6 and fig.17 item 8) will turn off.

When the temperature inside the baking chamber drops below the set value (fig.17 item 12), the power supply will automatically cut in again and the LED will light up once more.

- f) The oven control system is equipped with an economy function, which can be switched on either automatically or manually.

f.1) Automatic enabling of the economy function

When the sum of the values set for the ceiling (fig.17 item 6) and the floor (fig.17 item 8) is equal to or less than 9, the economy function is enabled automatically and a red LED in the top right hand corner of the button lights up (fig.17 item 10).

This means that the heating elements in the ceiling and floor are never fed simultaneously, and therefore the oven uses approximately half the amount of power.

f.2) Manual enabling of the economy function

When the sum of the values set for the ceiling (fig.17 item 6) and the floor (fig.17 item 8) is higher than 9, the heating elements are fed according to the set values.

In this case it is possible to enable the economy function manually by pushing the Economy push-button (fig.17 item 10).

The red LED in the top right hand corner of the button will start to flash and the values set for the ceiling (fig. 17 item 6) and the floor (fig. 17 item 8) will be reduced proportionally to the values set until they add up to a value equal to or less than 9. The oven will thus operate using approximately half the amount of power. The economy function is disabled merely by pressing the Economy button (fig. 17 item 10) again: the red LED will go out and the values originally set for the ceiling (fig. 17 item 6) and the floor (fig. 17 item 8) will be restored.

If the economy function has already been enabled manually (the red LED on button 10 is flashing) and adjustments are made to the ceiling (fig. 17 item 5) and floor (fig. 17 item 7) regulator buttons, the economy function will once again adjust the values automatically until the sum is once again equal to or less than 9.

When the manual economy function is disabled, the values displayed will be the ones set during the last adjustment.

Manual enabling of the economy function is extremely useful during periods of little work or pause, when maximum power is not required

but the oven needs to be kept at a certain temperature so as to be ready to return quickly to normal work.

NOTE: The “Economy” function is switched off when passing from “Manual” to “Program” and vice versa; it is also switched off when passing from one program to another and/or when “saving” a program.

When baking, if passing to the program display or to editing the program being used, the Economy function is momentarily disabled and then re-enabled automatically when the program returns to viewing the temperature of the oven.

- g) The temperature (fig. 17 item 4) inside the baking chamber can be set to a maximum of 450°C (845°F). Should this maximum temperature be exceeded at any time due to a fault, the safety thermostat (fig. 17 item 2) will trigger, stopping operation of the oven and turning it off.

All the indicator lights on the lower control panel will start to flash, signalling an alarm. Wait until the oven cools down.

Unscrew the safety thermostat cap (item 2 – fig. 17), insert a screwdriver or thin rod into the hole and press. The button located inside will reset the thermostat, the bottom LEDs will stop flashing and the oven will start up again normally.

Replace the protective cap (item 2 – fig. 17) over the safety thermostat to prevent this instrument from deteriorating and preventing the oven from operating properly.

WARNING! If this operation is carried out without waiting for the oven to cool down, the manual safety thermostat will not allow the oven to be reset.

If the problem continues to arise, please call the technical service department.

- h) The “light” button (fig.17 item 11) is used to switch the lighting inside the baking chamber on and off.

- i) To turn the oven off, simply turn off the main switch (fig. 17 item 1).

When the oven is turned on again the control panel will be in the same state as when it was last turned off.

3.2.3 STARTING UP THE BAKING CHAMBER WITHOUT THE STEAMER: PROGRAMS MODE

It is possible to store 20 different baking programs from the control panel; for each program, it is possible to enter a Set Point temperature, a ceiling power level, a floor temperature and the baking Timer. Once a general program has been stored, when this is recalled, you will automatically find the previously set baking settings

STORING A PROGRAM

- 1) Press the “P” button (fig.17 item 14). The display on the left will show the number of the last program used; the displays on the right will show the set point temperature and the ceiling and floor temperatures set for this program (pressing the “P” button again will pass on to the next program, and so on, until you have scrolled through all 20 programs in the memory).
- 2) Once positioned on the required program no. (no. 5, for example), follow the procedure in points 3.2a and 3.2c to change the temperature setting and the power levels for the “ceiling” and “floor”
- 3) Hold down the “P” button (fig. 17 item 14) for at least 2 seconds and until the buzzer makes a brief sound; this will store the new program in the memory.
- 4) It is also possible to associate the “baking Timer” to a program; to set the timer, press the Timer button (fig. 17 item 15) and the display on the left will read “OFF” while the right-hand display will show the baking time in: MINUTES “comma” SECONDS. This time can be changed using the buttons under the display (up and down arrows). Pressing the “Timer” button for a second time, it is possible to set the start time; pressing the “Timer” button for a third time will return to the required program.
- 5) Hold down the “P” button (fig. 17 item 14) for at least 2 seconds, until a BEEP sound is heard; this will store the new program, baking timer included, in the memory.

NOTE: When a general program is started, if a “Baking time” is associated to this program, to start the timer, proceed as for the “Manual” mode described in point 3.6.4.

USING A PROGRAM

- 1) Press the “P” button (fig. 17 item 14) several times until the required baking program is displayed.
- 2) Connect the power to the chamber using the “Start/Stop” button (fig.17 part.9): the red LED in the top right hand corner of the button will switch on.

NOTE. The display on the left will no longer show the program number, instead it will show the actual temperature of the oven, which will flash until it reaches the required set point temperature (4 "Beeps" signal that the set point temperature has been reached).

The green LED beside the "P" button will remain lit to show that one of the programs is being used.

To see the number of the program in use while it is running, press the "P" button. Press "Start" to return to the normal display.

3.3 STARTING UP THE BAKING CHAMBER WITH THE STEAMER

To use the baking chamber with the steamer, follow the instructions given above in point 3.2.

The electronic control panel is different because it has a "BOILER/STEAM" button in place of the "MANUAL" button for the use of the steamer (fig. 17a item 13), while the "ECONOMY" button (fig. 17a item 10) also serves as a "MANUAL" button.

- button 13: used to switch on the boiler and start the steamer (steam).
- button 10: used to start the Economy function and if held down for 3 seconds, to set to "MANUAL" operation.

3.3.1 STARTING UP THE BAKING CHAMBER WITH THE STEAMER: MANUAL MODE

After performing the operations a), b), c), d) described in point 3.2, to use the steamer, proceed as follows:

- l) press and hold down the "Economy/Manual" button (fig. 17a item 10) for 3 seconds to enter the "Manual" function;
- m) switch on the steamer boiler by pressing the "Boiler/Steam" button (fig. 17a item 13). The green LED will start to flash; when it remains lit, this means that the boiler has reached the temperature required to operate the steamer;
- n) press the button (fig. 17a item 13) to inject steam into the baking chamber (the steam injection will last 3 seconds);
- o) when the button (fig. 17a item 13) is held down for 3 seconds, the boiler will switch off.

3.3.2 STARTING UP THE BAKING CHAMBER WITH THE STEAMER: PROGRAM MODE

All programming operations remain the same as those described in paragraph 3.2. However, it is also possible to set steam injections for each program, proceeding as follows:

- By pressing the "Boiler/Steam" button (fig. 17a item 13), it is possible to set the temperature of the three steam injections to take place during baking, one after the other. The time is shown in M.SS, up to a period of 9 minutes and 59 seconds, and then it passes to MM.S, up to a maximum of 99 minutes. The steam injection intervals cannot be less than 15 minutes.
- Steam injection times start from the end of the previous steam injection (the starting point of the program for the first steam injection).
- To store the set program, hold down the "P" button (fig. 17a item 14) for 3 seconds.

NOTE. If a program includes steam injection, the boiler will switch on automatically.

To switch off the boiler, enter manual mode and proceed as described in point 3.3.1 (o).

3.4 DISCHARGING VAPOUR

Discharge of the vapours that form inside the baking chamber is enabled using the ball knob on the front left hand side of the oven (fig.16)

When the ball knob is pulled out (fig. 16) the discharge outlet is open, when the ball knob is pushed towards the oven (fig. 16) the outlet is closed.

3.5 STARTING UP THE PROOFER

The control panel is located on the front right hand side of the proofer, as shown in figure 18.

1. Indicator light (ON/OFF)
 2. Inside light on/off switch (Light)
 3. On/off and regulation thermostat
- a) Turn the proofer on by turning the thermostat (fig.18 item 3), the indicator light will come on (fig.18 item 2).
 - b) Set the temperature required, up to a maximum of 65°C (150°F).
 - c) To turn the proofer off, turn the thermostat (fig.18 item 3) back to zero.

WARNING! Do not touch the heating elements; there is a risk of burning or scalding.

3.6 STARTING UP THE ELECTRONIC CONTROL UNIT WITH TIMER

The electronic control panel is fitted with an additional button (fig. 17):

- 15 "Timer" button.

The control unit enables 3 baking timers to be set (countdown), as well as the current time and the daily start-up time (fig. 17).

3.6.1 SETTING THE 3 BAKING TIMERS

- When the "Timer" button (fig. 17 item 15) is pressed once, the message "OFF 000" will be shown on the display (fig. 17 items 4 and 12) and the ceiling display will read "1" (fig. 17 item 6). This indicates that it is possible to set the first baking timer, in minutes, using the "Up" and "Down" buttons (Fig. 17 item 3).
- When the "Timer" button (fig. 17 item 15) is pressed again, the second baking timer will be shown on the ceiling display (fig. 17 item 6), and it can be set in the same way.
- When the button is pressed a third time, the third baking timer can be set.

3.6.2 PROGRAMMING THE CURRENT TIME

- When the "Timer" button (fig. 17 item 15) is pressed a fourth time, the message "h 00 00" (or a generic time) will be shown on the display (fig. 17 items 4 and 12); "h" indicates that this is the current time: the first two figures refer to the hour, the second to the minutes.
- Press the "up" button to set the hours, and the "down" button to set the minutes (fig. 17 item 3).

3.6.3 PROGRAMMING THE START-UP TIME

- When the "Timer" button (fig. 17 item 15) is pressed a fifth time, the message "o 00 00" (or a generic time) will be shown on the display (fig. 17 items 4 and 12); the first two figures refer to the hour, the second to the minutes.
- Press the "up" button to set the start-up hour, and the "down" button to set the minutes (fig. 17 item 15).
- Press the "Timer" button (fig. 17 item 8) for the sixth time to exit the timer function.

NOTE: If the timer is not programmed within ten seconds of entering this function, the control unit will automatically exit the function and the temperature and set point will be shown once again on the displays (fig. 17 items 4 and 12).

3.6.4 STARTING THE BAKING TIMER MANUAL MODE

- In order to start one of the three baking timers, access the timer function, select the timer required and press the "Start/stop" (fig.17 item 9) and the "Timer" buttons simultaneously.
- The timer LED (fig 17 item 15) will start to flash, indicating that there is a baking timer in operation.
- When the "Timer" button is pressed (fig.17 item 15) the timer in operation and the time remaining will be displayed.
- As soon as the timer countdown has finished, all the displays will go out, the timer LED (fig.17 item 15) will light up and the buzzer will begin sounding. Press the "Timer" button (fig.17 item 15), to return to normal.

PROGRAMS MODE

- To start the baking timer, access the timer function and press the "Start/Stop" (fig. 17 item 9) and the "Timer" buttons simultaneously.
- The timer LED (fig. 17 item 15) will start to flash, indicating that there is a baking timer in operation.
- When the "Timer" button is pressed (fig.17 item 15) the timer in operation and the time remaining will be displayed.
- As soon as the timer countdown has finished, all the displays will go out, the timer LED (fig. 17a item 15) will light up and the buzzer will begin sounding. Press the "Timer" button (fig. 17 item 15) to return to normal.

NOTE: The baking timers have no effect on the baking conditions in the oven.

3.6.5 STARTING THE CLOCK FOR DAILY PROGRAMMED START-UP

- To enable programmed start-up it is necessary to set the temperature required and the ceiling and floor values, then enter the start-up time function (press the "Timer" button (fig. 17 item 15) five times in manual mode or once in programs mode), check the set start-up time, then press the "Start/Stop" button (fig. 17 item 9) and the "Timer" button simultaneously.

The timer LED (Fig. 17 item 15) will start to flash, indicating that the start-up timer is operating: the oven will switch off and the start-up time will be shown on the display (fig. 17 items 4 and 12).

- At the time indicated, the oven will start up.
- After the start-up timer has been enabled, press the “Timer” button (fig. 17 item 15) to see the temperature and set point.

NOTE: To disable the timers and the start-up time before they come into operation, merely press the “Start/Stop” (fig. 17 item 9) and “Timer” buttons (fig. 17 item 8) simultaneously.

3.7 CENTIGRADE OR FAHRENHEIT SELECTION

- Pressing and holding down the “light” (fig.17 part.11) and “+ up” (fig.17 part.3) buttons for about 6 seconds will show the current setting for the temperature unit of measure (“°C” or “°F”).
- Holding down the buttons for another 6 seconds will change the previous setting.

3.8 STOPPING

- Turn the main oven on/off switches (fig.17 item 1) (fig.17 item 1) and the proofer switches (fig.18 item 3) (fig.19 item 4) to off and of the eventual vapour aspiration hood.
- Open the vapour discharge using the ball knob provided (fig.16).
- Disconnect the power supply by turning off the main power switches outside the oven.

4 ORDINARY MAINTENANCE

4.1 PRELIMINARY SAFETY OPERATIONS

WARNING! Before performing any maintenance operation, disconnect the power supply by turning off the switches fitted on the outside of the oven and/or the proofer and wait for the appliance to cool to room temperature.

Always use suitable protective equipment (gloves, eyewear...).

All precautions are of importance to ensure that the oven remains in a good state, and failure to observe them may result in serious damage which will not be covered by the warranty.

The chamber is suitable only for cooking bread and pizza.

The proofer is suitable for heating only covered or packed food.

4.2 ROUTINE CLEANING

After carrying out the operations described in point 4.1 above, clean the appliance as follows.

Clean the outside parts of the oven every day using a dry cloth. When cleaning the exterior, never use solvents, detergent products containing chlorine or abrasives, wire wool, brushes or common steel scrapers.

Frequency of cleaning must comply with federal or state provisions.

To clean inside the oven, the chamber must be kept at 450°C(845°F) for 1 hour to achieve pyrolytic combustion of the cooking residues, which can then be removed with a brush.

WARNING! Never clean the oven with direct jets of water or with jets of water under pressure.

Do not clean the tempered glass doors when they are still hot

WARNING! Any grease that has spilled during cooking must be removed from the baking chamber daily, to avoid the risk of possible explosions.

WARNING! Under no circumstances clean the oven using detergents that involve a health hazard.

WARNING! A connecting hose to the water mains for cleaning the oven is not supplied.

4.3 PERIODS OF INACTIVITY

If the appliance is not to be used for long periods:

- Disconnect it from the power supply.
- Cover it to protect it from dust.
- Ventilate the rooms periodically.
- Clean the appliance before using it again.

5 SPECIAL MAINTENANCE

5.1 PRELIMINARY SAFETY OPERATIONS

WARNING! All special maintenance operations must be carried out by specialised technical personnel with a proper licence.

Before performing any maintenance operation, disconnect the power supply by turning off the switches fitted on the outside of the oven and/or the proofer.

All precautions are of importance to ensure that the oven remains in a good state, and failure to observe them may result in serious damage which will not be covered by the warranty.

WARNING! Some operations, listed here below, need to be carried out by at least two people.

5.2 GENERAL CLEANING

After carrying out the operations described in point 5.1 above, clean the appliance as follows.

Regularly clean the appliance in general. After leaving it to cool down, carefully remove, from internal and external parts, all residues that might have collected during cooking, using a damp sponge or cloth and a little soapy water, if necessary. Rinse and dry the areas, being sure to wipe parts with satin finish in the direction of the finish.

WARNING! Carefully clean off regularly any fat or grease that may have dripped during cooking as this is a potential fire hazard.

WARNING! Never clean the appliance with direct jets of water or with pressurised water jets. Do not allow water or any cleansers used to come into contact with electrical parts.

The use of toxic or harmful detergents is prohibited.

NOTE: Do not clean the tempered glass in doors while it is still hot. Do not use solvents, detergents containing aggressive substances (chlorides, acids, corrosives, abrasives, etc. ...) or equipment that could damage surfaces. Before starting up the appliance again, make sure that none of the cleaning equipment has been left inside.

5.3 REPLACING PARTS OF THE BAKING CHAMBER

5.3.1 REPLACING THE LIGHT BULB

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the light bulb, proceed as follows from the inside of the baking chamber:

- Unscrew the cover (fig.20 item A) and replace the bulb (fig.20 item B) and/or the cover.
- Replace the cover.

5.3.2 REPLACING THE DIGITAL PYROMETER

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the digital baking pyrometer proceed as follows:

- Unfasten the two fixing screws .
- Disconnect the pyrometer electrical connectors.
- Replace the pyrometer .
- Perform the above operations in reverse order to reassemble, taking care that the connectors are inserted in the correct poles.

5.3.3 REPLACING THE THERMOCOUPLE

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the thermocouple proceed as follows:

- Remove the side panel (item 29 plate A) (item 22 plate B) by unfastening the four fixing screws;
- Unfasten the thermocouple fixing nut;
- Disconnect the two wires feeding the thermocouple.
- Replace the thermocouple(item 43 plate A) (item 45 plate B);
- Perform the above operations in reverse order to reassemble, taking care that the connectors are inserted in the correct poles.

5.3.4 REPLACING THE TRANSFORMER

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the transformer proceed as follows:

- Remove the side panel (item 29 plate A) (item 22 plate B) by unfastening the four fixing screws;
- Disconnect the transformer electrical connections;
- Replace the transformer (item 41 plate A) (item 43 plate B);
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.3.5 REPLACING THE TEMPERED GLASS

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the tempered glass proceed as follows:

- Remove the front fixing screws.
- Take off the front panel.
- Take off the front gasket.
- Replace the tempered glass, taking it out from the front;
- Replace the front and rear gaskets;
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.3.6 REPLACING THE HANDLE SPRING (Amalfi end P120E)

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the handle spring proceed as follows:

- Remove the left side panel (item 29 plate A) (item 22 plate B) by unfastening the four fixing screws.
- Disconnect the spring (item 11 plate A) by unscrewing the two fixing nuts.
- Replace the spring, using the two nuts to set the correct tension.
- Perform the above operations in reverse order to reassemble the panel.

5.3.7 REPLACING THE HANDLE SPRING (P120E)

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the handle spring proceed as follows:

- Unscrew the digital pyrometer screws;
- Unscrew the digital pyrometer box screws;
- Unfasten the screws holding the right side panel;
- Lift the rock wool;
- Unfasten the nut holding the spring;
- Replace the spring (item 11 plate B);
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.3.8 REPLACING THE REFRACTORY FLOOR (P120E)

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the refractory floor proceed as follows:

- Open the front door (plate B);
- Lift the refractory floor (item 55 plate B) using a screwdriver as a lever.
- Replace the refractory floor.

5.3.9 REPLACING THE SAFETY THERMOSTAT

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the safety thermostat proceed as follows:

- Remove the two fixing screws.
- Disconnect the thermostat faston connectors.
- Take off the right side panel by unfastening the four fixing screws;
- Remove the thermostat sensor, located inside the insulating rock wool, using a blade to remove the section of rock wool involved;
- Replace the thermostat (item 32 plate A) (item 33 plate B) and the respective sensor, along with any worn rock wool insulation, if necessary;
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.3.10 HEATING ELEMENT REPLACEMENT (P120E)

After carrying out the operations in point 5.1, to replace the elements, proceed as follows:

- remove the right side panel (item 29 tab.A- tab.B) (item 22 tab.C) loosen the four fastening screws;
- disconnect the power cables from the element to be replaced;
- use a blade to remove the rock wool section concerned;
- loosen the two fastening screws;
- replace the heating element;
- carry out the above steps in reverse order to refit the parts, replacing the rock wool section previously removed, if necessary.

5.4 REPLACING PARTS OF THE PROOFER

5.4.1 REPLACING THE LIGHT BULB

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the light bulb and/or cover, proceed as follows from the inside of the proofer:

- Unscrew the cover (fig.19 item A) and replace the bulb (fig.19 item B) and/or the cover itself.
- Replace the cover.

5.4.2 REPLACING THE DOOR KNOB

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the door knob proceed as follows:

- Open the doors of the proofer (plate C);
- Remove the plug (plate C).
- Unscrew the fixing nut inside the ball knob (plate C).
- Replace the ball knob (item 2 plate C) and fasten the fixing.

5.4.3 REPLACING THE THERMOSTAT

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the safety thermostat proceed as follows:

- Remove the control panel fixing screws (plate C);
- Disconnect the thermostat faston connectors;
- Remove the thermostat dial (item 5 plate C);

- Unscrew the thermostat lock nut (plate C);
- Remove the thermostat sensor located inside the compartment;
- Replace the thermostat (item 7 plate C) and the respective sensor.
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.4.4 REPLACING THE MAGNETIC DOOR FASTENER

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the magnetic door fastener proceed as follows:

- Open the doors of the proofer (plate C).
- Remove the seal snap ring (plate C).
- Replace the magnetic door fastener (item 15 plate C).

5.4.5 REPLACING THE THERMOSTAT DIAL AND RING NUT

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the thermostat dial and/or relative ring nut, proceed as follows from the outside of the compartment:

- Remove the snap-on thermostat dial (item 5 plate C).
- Unfasten the lock nut (item 6 plate C).
- Replace the lock nut and/or the dial.

5.4.6 REPLACING THE INDICATOR LIGHT AND THE LIGHT SWITCH

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the indicator light and the light switch proceed as follows:

- Remove the control panel fixing screws (plate C).
- Disconnect the faston connectors for the indicator and/or the light switch.
- Replace the indicator light (item 14 plate C).
- Replace the push button (item 4 plate C).
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.4.7 REPLACING THE HEATING ELEMENTS

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the heating elements proceed as follows:

- Unfasten the panel fixing screws (plate C);
- Disconnect the heating element supply wires;
- Remove the protective casing from the heating elements;
- Remove the heating elements (item 10 plate C);
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

6 NOISE LEVELS

This appliance is a technical instrument of work and normally, the noise level threshold at the operator station does not exceed 70 dB (A).

7 LIST OF SPARE PARTS

Index of plates

- Plate A Baking chamber assembly Amalfi
- Plate B Baking chamber assembly P120E
- Plate C Proofer assembly
- Plate D Steamer assembly
- Plate E Wiring diagram Amalfi A-B-C
- Plate F Wiring diagram Amalfi D
- Plate G Wiring diagram P120E A-B
- Plate H Wiring diagram P120E C
- Plate I Wiring diagram proofer

INSTRUCTIONS FOR ORDERING SPARE PARTS

Orders for spare parts must contain the following information:

- Appliance type
- Appliance serial number
- Name of part
- Number required

TABLE DES MATIÈRES

01	SPECIFICATIONS TECHNIQUES	2
02	INSTALLATION	2
03	FONCTIONNEMENT	3
04	ENTRETIEN ORDINAIRE	6
05	ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	7
06	BRUIT	8
07	LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE	8

Remarque:

Ce catalogue a été rédigé pour la lecture en cinq langues. Instructions originales en italien et traduction des instructions en Anglais, Français, Allemand et Espagnol.

GARANTIE

Normes et réglementation

La garantie est limitée uniquement au remplacement franco usine de la pièce éventuellement cassée ou défectueuse, après constatation d'un vice de matière ou de fabrication. **Toute avarie éventuellement provoquée par le transport effectué par des tiers, par une installation et un entretien erronés, par négligence ou inattention lors de l'emploi ou encore en cas d'altération de la part de tiers, n'est pas sous garantie.**

En outre, les éléments suivants sont exclus de la garantie : verres, calotte, ampoules, plans réfractaires ainsi que tout autre élément sujet à usure et détérioration normale de l'installation et de tous ses accessoires, ainsi que la main-d'oeuvre nécessaire pour le remplacement de toute pièce étant éventuellement sous garantie.

La garantie est annulée si l'acheteur n'effectue pas les règlements et pour les produits éventuellement réparés, modifiés ou démontés même seulement en partie sans autorisation écrite préalable. Pour obtenir l'intervention technique en garantie, il faudra effectuer une demande par écrit au revendeur de la zone ou à la direction Commerciale.

ATTENTION!

Ce terme indique une situation de danger ; il sera employé chaque fois que la sécurité de l'opérateur est en danger.

REMARQUE:

- Ce terme indique qu'il faut agir avec prudence ; il est employé pour attirer l'attention sur les opérations ayant une importance vitale pour le fonctionnement correct et durable du four.

CHER CLIENT

Avant d'utiliser de ce four, veuillez lire le présent manuel.

Pour la sécurité de l'opérateur, les dispositifs du four doivent constamment être tenus en parfaite efficacité.

Cette brochure a pour but d'illustrer l'utilisation et l'entretien du four et l'opérateur a le devoir et la responsabilité de suivre les indications qu'elle contient.

ATTENTION!

1. Les indications reportées ci-après concernent votre sécurité.
2. Lisez attentivement le présent manuel avant l'installation et l'emploi de ce four.
3. Conservez avec soin cette brochure pour chaque consultation ultérieure de la part des différents opérateurs.
4. L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié, conformément aux instructions fournies par le constructeur.
5. Ce four devra être destiné uniquement à l'emploi pour lequel il a été expressément conçu, c'est-à-dire la cuisson de pizzas ou produits alimentaires analogues. Il est interdit d'effectuer des cuissons avec des produits contenant de l'alcool. Tout autre emploi est à considérer comme étant impropre.
6. L'appareil est exclusivement destiné à usage collectif et doit être utilisé par un professionnel qualifié et formé à son usage. L'appareil ne peut pas être utilisé par des enfants.
7. Pour toute réparation éventuelle, s'adresser exclusivement à un centre d'assistance technique autorisé par le fabricant ; demander l'emploi de pièces de rechange originales.
8. Le non-respect des prescriptions indiquées ci-dessus est susceptible de compromettre la sécurité de ce four.
9. En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement, désactiver le four sans tenter de le réparer ou d'intervenir directement.
10. Si le four devait être vendu ou transféré à un autre propriétaire, ou en cas de déménagement suite auquel le four devait rester monté, s'assurer toujours que la brochure accompagne le four, de façon à ce qu'elle puisse être consultée par le nouveau propriétaire et/ou par l'installateur.

1 SPECIFICATIONS TECHNIQUES

1.1 DESCRIPTION DU FOUR

Le four est constitué de plusieurs modules superposés :

- Hotte
- Chambre/s de cuisson
- Soubassement
- Tréteau ou étuve

Chaque module chambre de cuisson est totalement indépendant, a une régulation de température de type électronique, est doté d'un thermostat de sécurité, d'une porte à battant articulée en bas.

A l'intérieur, la chambre, selon les modèles, peut être faite entièrement en tôle, avec le plan de cuisson en réfractaire ou en tôle gaufrée.

Le tréteau est fait d'une structure d'acier et est doté de glissières porte-plateaux.

L'étuve est constituée d'une structure d'acier, avec des panneaux, et des glissières porte-plateaux et est dotée d'un thermostat pour le chauffage.

1.2 NORMES APPLIQUEES

Cette machine répond aux normes de sécurité :

UL STD 197

NSF STD 4

CAN/CSA C22.2 STD No.109

1.3 POSTES DE TRAVAIL

Les installations sont programmées par l'opérateur sur les pupitres de commande situés sur la partie avant de la machine; durant leur fonctionnement, elles doivent être surveillées.

Les portes d'accès aux installations sont situées sur la partie avant du four.

1.4 MODELES

Les modèles prévus sont:

- AMALFI C** (indiqué dans la certification comme **AMAC**)
- P120E C** (indiqué dans la certification comme **P12C**)
- AMALFI L** (indiqué dans la certification comme **AMAL**)
- P120E L** (indiqué dans la certification comme **P12L**)

1.5 DIMENSIONS ET POIDS (Voir Tab.)

1.6 DONNEES TECHNIQUES (Voir Tab.)

1.7 IDENTIFICATION

Pour toute communication avec le producteur ou avec les centres d'assistance, citer le NUMERO DE SERIE du four, qui est situé sur la plaquette fixée comme la fig.1 le montre.

1.8 ETIQUETAGES

Le four est doté de plaquettes d'attention concernant la sécurité aux points montrés sur la figure 1 et 2 :

- A** – Grande plaquette « **SURFACE CHAUDE** »
- B** – Plaquette « **SANITATION CHAMBRE** »
- C** – Plaquette « **INSTALLATION FUSIBLES** »
- D** – Plaquette « **RACCORDEMENT 9 AWG** » ou « **RACCORDEMENT 7 AWG** » ou « **RACCORDEMENT 5 AWG** »
- E** – Plaquette « **PRÉVENTION FEU ET DÉCHARGES ÉLECTRIQUES** »
- F** – Étiquette « **ÉLECTRIQUE U.S. AND CANADA AND SANITATION** »
- G** – Plaquette « **DÉCHARGE ÉLECTRIQUE** »
- H** – Plaquette « **IDENTIFICATION PHASES** »
- I** – Petite plaquette « **SURFACE CHAUDE** »
- L** – Plaquette « **DISTANCE MUR** »
- M** – Plaquette « **LAMP** »

2 INSTALLATION

2.1 TRANSPORT

Le four est expédié en principe montée sur des planches de bois, par des moyens de transport terrestre (Fig. 3)

Les pièces seules sont protégées par un film plastique ou par une boîte en carton.

2.2 DECHARGEMENT

NOTA : Au moment de la livraison, il est conseillé de contrôler l'état et la qualité de la machine.

Soulever l'équipement seulement et exclusivement en utilisant les points indiqués dans l'illustration 4.

2.3 DETAILS AMBIANTS

Pour le bon fonctionnement du four, il est préférable que les valeurs ambiantes aient les limites suivantes :

Température de fonctionnement : +5°C÷+40°C

Humidité relative : 15%÷95%

2.4 POSITIONNEMENT, MONTAGE ET ESPACES D'ENTRETIEN

ATTENTION! Durant le positionnement, le montage et l'installation doivent être respectées les prescriptions suivantes :

- **Lois et normes en vigueur relatives aux installations des appareillages électriques.**
- **Directives et déterminations de la société de distribution de l'électricité**
- **Règlements de bâtiment et contre les incendies des locaux**
- **Prescriptions en vigueur contre les accidents**
- **Déterminations en vigueur des normes électrotechniques.**
- **L'installation des appareils doit être effectuée conformément aux lois nationales en vigueur.**

Enlever des panneaux externes du four la pellicule protectrice en la détachant lentement afin d'enlever totalement le collant.

Au cas où cela ne marcherait pas, enlever parfaitement les résidus de colle en utilisant du kérosène ou de l'essence.

Les modules seuls préchoisis pour la configuration du four doivent être superposés comme la figure 5 le montre, en insérant un pied de biche de référence pour chaque module dans les trous correspondants (détail A - fig.5).

L'appareil doit être positionné dans un endroit bien aéré.

Les distances minimales suivantes doivent être maintenues entre le four et tout autre élément combustible ou non-combustible (voir fig. 6):

N. Chambres	A	B	C
1-2-3	4" (10cm)	4" (10cm)	1" (2,5cm)
Entretien	20" (50cm)	20" (50cm)	20" (50cm)

Ne pas oublier que pour effectuer des opérations de nettoyage/ entretien les distances ci-dessus doivent être augmentées, il faudra donc considérer la possibilité de pouvoir déplacer le four pour y procéder.

ATTENTION! Après le montage final du four, afin d'éviter l'infiltration de liquides ou de saleté, il faut appliquer du silicone homologué NSF sur tous les joints.

2.5 CONNEXIONS

2.5.1 CONNEXION EVACUATION VAPEURS

ATTENTION ! La connexion d'évacuation des vapeurs doit être exécutée exclusivement par un personnel spécialisé.

Le tube pour l'évacuation des vapeurs se trouve à l'arrière du four (détail C - fig.7). Insérer l'anneau foré (détail B - fig.7) dans le tube d'évacuation des vapeurs et procéder à la connexion.

NOTE: Il est conseillé de relier le tube d'évacuation des vapeurs avec un carneau ou avec l'extérieur grâce à un tube de diamètre de 110 mm minimum.

Ce tube doit être inséré grâce à l'anneau (détail A - fig.7) à l'intérieur du conduit d'échappement du four. De plus, d'éventuels prolongements doivent être effectués de façon à ce que les tubes supérieurs entrent dans les inférieurs, comme ci-dessus pour la connexion précédente.

Si le conduit externe pour l'évacuation des vapeurs est très long, il est préférable d'appliquer à la base du tube d'évacuation des vapeurs un petit tube en plastique pour l'évacuation des condensats (détail D - fig.7). Cette dernière opération doit être exécutée avant la greffe du conduit.

ATTENTION ! L'ouverture supérieure de la chambre de cuisson doit être protégée pour empêcher que des liquides, des condensats et de la saleté n'y pénètrent. Ce couvercle de protection amovible doit bien couvrir l'ouverture et doit avoir les bords inclinés afin de garantir le drainage de la surface.

2.5.2 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

ATTENTION! Le branchement électrique doit être effectué exclusivement par un personnel qualifié, selon les prescriptions locales. En l'absence de telles normes, le branchement électrique doit être effectué selon le « National Electrical Code » (NEC) ou ANSI/NFPA70 aux Etats-Unis et selon le « Canadian Electrical Code » CSA C22.2 au Canada.

- Avant de commencer la procédure de branchement, vérifier que le système de mise à la terre soit réalisé conformément aux normes en vigueur.

- Avant de commencer la procédure de branchement, vérifier que l'interrupteur de l'installation générale soit sur la position "off".

- La plaquette d'identification contient toutes les données nécessaires pour un branchement correct.

2.5.2.1 BRANCHEMENT ELECTRIQUE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

ATTENTION! Il est nécessaire d'installer pour chaque chambre de cuisson, un interrupteur général omnipolaire avec des fusibles ou un interrupteur automatique adapté aux valeurs reportées sur la plaquette, qui permettrait de défaire les branchements des installations du réseau.

NOTE: Le dispositif choisi devrait se trouver à proximité des installations et se positionner dans un lieu facilement accessible.

La chambre de cuisson est livrée avec la tension demandée indiquée sur la plaque d'identification (fig.1).

Pour effectuer le branchement électrique, bouger le couvercle de protection positionné sur le côté arrière de la chambre de cuisson (fig.8). Le câble de branchement doit être fourni par l'installateur, le câble doit être suffisamment long pour permettre de déplacer la chambre de cuisson pour le nettoyage.

ATTENTION! Comme l'appareil est équipé de roues, il faut :

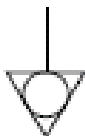
a) prévoir des moyens adéquats indépendants du branchement électrique, permettant de limiter le déplacement de l'appareil de manière à éviter de tirer sur le câble ;

b) les systèmes d'arrêt doivent être raccordés à l'appareil, dans la partie inférieure des chambres de fermentation ou du support (fig.5) ;

c) l'appareil doit être raccordé en utilisant des flexibles.

Insérer dans le trou passe-câbles approprié (fig.9-10 Détail B) un câble de section adaptée (Voir données techniques) et le relier ensuite au bornier comme indiqué respectivement sur les fig. 11.

En outre ces appareillages doivent être compris dans le circuit du système équipotentiel, la borne prévue à cet effet se trouve derrière le four. Elle est marquée avec le symbole BORNES POUR LE RACCORDEMENT EQUIPOTENTIEL.



Une fois le raccord effectué, contrôler que la tension d'alimentation, lorsque le four est allumé, ne soit pas loin de la valeur nominale de $\pm 5\%$.

2.5.2.2 BRANCHEMENT ELECTRIQUE DE L'ETUVE

ATTENTION! Il est nécessaire d'installer pour l'étuve, un interrupteur général omnipolaire avec des fusibles ou un interrupteur automatique adapté aux valeurs indiquées sur la plaquette.

NOTE: Le dispositif choisi devrait se trouver à proximité des installations et se positionner dans un lieu facilement accessible.

L'étuve avec la tension demandée indiquée sur la plaque d'identification (fig.1).

Pour le branchement électrique, enlever le couvercle de protection situé sur le côté arrière de l'étuve à gauche (fig.12).

Le câble du branchement doit être mis à disposition par l'installateur, le câble doit être suffisamment long pour permettre de déplacer la chambre de cuisson pour le nettoyage.

Insérer dans le trou passe-câbles approprié (Fig.13 détail B) un câble de section adaptée (Voir données techniques) et le relier ensuite au bornier comme indiqué sur la figure 14.

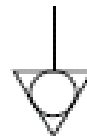
Une fois le raccord effectué, contrôler que la tension d'alimentation, lorsque le four est allumé, ne soit pas loin de la valeur nominale de $\pm 5\%$.

ATTENTION! Le câble flexible pour le raccord de la ligne électrique doit avoir des caractéristiques non inférieures au type avec isolant en caoutchouc H07RN-F et doit avoir une section nominale adaptée à l'absorption maximale (voir données techniques).

ATTENTION! Il est indispensable de relier correctement l'installation à la terre.

Ainsi, sur le bornier de connexion est placée la borne appropriée (Fig.10-11-14) avec le symbole auquel doit être correctement relié le fil de terre.

En outre ces appareillages doivent être compris dans le circuit du système équipotentiel, la borne prévue à telle raison se trouve derrière l'appareillage. Elle est marquée avec le symbole BORNES POUR LE RACCORDEMENT EQUIPOTENTIEL.



3 FONCTIONNEMENT

3.1 OPERATIONS PRELIMINAIRES DE CONTRÔLE

ATTENTION! Avant de commencer les phases de mise en marche et de programmation de la machine, il faut vérifier que :

- toutes les opérations de branchement électrique et de mise à la terre soient effectuées correctement ;
- toutes les opérations de connexion d'évacuation des vapeurs aient été exécutées correctement.

Toutes les opérations de contrôle doivent être exécutées par un personnel technique spécialisé agréé.

ATTENTION !

- Surveiller l'appareil lorsque celui-ci est en service.
- Pendant le fonctionnement, les surfaces de l'appareil chauffent, le verre en particulier : par conséquent, faire attention à ne pas les toucher pour ne pas se brûler.
- À l'ouverture de la porte, se maintenir à distance de sécurité des éventuelles vapeurs brûlantes qui pourraient sortir de la chambre de cuisson.
- Ne pas permettre aux personnes non préposées aux opérations de s'approcher de l'appareil.

Pour plus d'information il est conseillé d'éviter des températures supérieures par rapport à celles qui sont prévues pour le type de produit à cuire.

3.2 MISE EN MARCHE DE LA CHAMBRE DE CUISSON SANS ECHAPPEMENT DES VAPEURS

Sur le montant droit avant de la chambre de cuisson sont situés deux pupitres de commande comme la figure 17 le montre.

1. Interrupteur général (ON/OFF).
2. Thermostat de sécurité (Reset).
3. Régulateur de température (+ up/-down).
4. Afficheur de la température programmée (Set Point °C).
5. Régulation de la puissance ciel (ceiling).
6. Afficheur de la régulation de la puissance ciel.
7. Régulation de la puissance sole (floor).
8. Afficheur de la régulation de la puissance sole.
9. Touche marche/arrêt résistance.
10. Economiseur (economy).
11. Touche marche/arrêt chambre de cuisson (light).
12. Afficheur de la température interne de la chambre de cuisson.
13. Touche M (manual)
14. Touche P (programs)
15. Touche Timer

ATTENTION ! La chambre de cuisson ne doit servir que pour cuire du pain et des pizzas.

NOTE: L'équipement électronique permet une régulation plus précise et ponctuelle du four. Cependant, par sa nature, c'est un équipement plus délicat que le traditionnel.

Pour une meilleure conservation, il est conseillé d'activer les touches du panneau électrique par une légère pression des doigts en évitant les coups de pression excessifs.

- a) Allumer l'interrupteur général (Fig.17 détail 1) sur le pupitre supérieur : l'interrupteur et le panneau électronique au-dessous s'allument

Le Pyromètre nous permet d'utiliser le four en mode « MANUAL » ou « PROGRAMS » rappelant l'exécution d'un des programmes de cuisson présents dans la mémoire.

Sur le Pyromètre sont présentes deux touches "M" (manual fig.17 détail 13) et "P" (programs fig. 17 détail 14) en appuyant lesquelles on passe d'un mode à l'autre. La led associée à chaque touche nous indique, à tout moment, le mode sélectionné.

A l'allumage du four le pyromètre se positionne à la situation existant avant le dernier arrêt (la led allumée nous indique s'il s'agit du "Manual" ou du "Programs").

3.2.1 PREMIER ALLUMAGE

Pour le premier allumage de l'équipement et pour les allumages successifs après une période d'inactivité prolongée, il est indispensable de respecter la procédure suivante de réchauffage:

- Sélectionner la température à 60°C (140°F) et laisser le four fonctionner pendant une heure. Si le four contient une grande

quantité de vapeur, ouvrir la porte pendant quelques minutes pour la laisser s'échapper puis la refermer.

- Augmenter la température à 90°C (195°F) et laisser le four en fonction pendant environ 2 heures. Si le four contient une grande quantité de vapeur, ouvrir la porte pendant quelques minutes pour la laisser s'échapper puis la refermer.
- Augmenter la température jusqu'à 150°C (305°F) et laisser le four en fonction pendant environ 1 heure. Si le four contient une grande quantité de vapeur, ouvrir la porte pendant quelques minutes pour la laisser s'échapper puis la refermer.
- Augmenter la température jusqu'à 250°C (485°F) et laisser le four en fonction pendant environ 1 heure. Si le four contient une grande quantité de vapeur, ouvrir la porte pendant quelques minutes pour la laisser s'échapper puis la refermer.
- Augmenter la température jusqu'à 270°C (520°F) et laisser le four en fonction pendant environ 1 heure. Si le four contient une grande quantité de vapeur, ouvrir la porte pendant quelques minutes pour la laisser s'échapper puis la refermer.
- (Seulement pizzeria) augmenter la température jusqu'à 400°C (755°F) et laisser le four en fonction pendant environ 1 heure. Si le four contient une grande quantité de vapeur, ouvrir la porte pendant quelques minutes pour la laisser s'échapper puis la refermer.
- Attendre que la température descende sous les valeurs de température ambiante avant de commencer les allumages successifs. Si le four contient une grande quantité de vapeur, ouvrir la porte pendant quelques minutes pour la laisser s'échapper puis la refermer.

Cette procédure permet d'éliminer l'humidité qui s'est accumulée dans le four de production, de stockage et d'expédition.

REMARQUE: Des odeurs désagréables pourraient se développer au cours des opérations précédentes. Bien aérer la pièce.

ATTENTION ! Eviter d'ouvrir la porte trop longtemps surtout en présence de hautes températures pour éviter les dangers de brûlure et de surchauffe des composants à proximité de la porte.

ATTENTION ! Avant de procéder à la première cuisson, effectuer obligatoirement les opérations précédentes qui sont absolument indispensables pour un fonctionnement parfait.

ATTENTION ! Ne jamais procéder au premier allumage de l'équipement après une période d'inactivité prolongée.

REMARQUE : Au cours des allumages successifs, il faut éviter les réchauffages trop brusques pour prolonger la durée des composants (plaques réfractaires, etc.). Avant d'atteindre le point de consigne, toujours stationner pendant au moins 40 minutes à une température comprise entre 120°C (250°F) et 160°C (320°F).

3.2.2 MISE EN MARCHÉ DE LA CHAMBRE DE CUISSON SANS ECHAPPEMENT DES VAPEURS : MODE MANUAL

- b) Programmer la température de cuisson désirée en actionnant les boutons (Fig.17 détail 3). Cette valeur apparaît sur l'afficheur lumineux de droite (Fig.17 détail 4).
- c) Réguler les valeurs de puissance sole (fig. 17 détail 5) et de la terre (fig.17 détail 7).
Ces valeurs vont de 0 (puissance de déclenchement) à 9 (puissance maximale) et apparaissent respectivement sur les afficheurs lumineux (fig.17 détail 6) et (fig.17 détail 8).
L'utilisation des résistances de ciel et sole est mise en évidence par un petit point rouge dans l'angle inférieur droit de l'afficheur (fig.17 détail 6) et (fig.17 détail 8).
L'allumage ou non du point lumineux sont des led pour l'absorption ou la non absorption de puissance des résistances.
La régulation séparée de la puissance ciel et sole a besoin de beaucoup d'élasticité dans l'utilisation du four afin de permettre la personnalisation de cuisson.
- d) Activer l'alimentation de la chambre grâce à la touche d'allumage (Fig.17 détail 9) : dans l'angle supérieur droit une led rouge s'allume.
- e) Quand la température interne de la chambre de cuisson (fig.17 détail 12) atteint la température programmée (4), l'alimentation se désactive et la led s'éteint (fig.17 détail 6 et fig.17 détail 8)
Quand la température à l'intérieur de la chambre redescend (fig.17 détail 12), l'alimentation se remet en marche automatiquement et la led se rallume.
- f) Le système de contrôle du four est muni d'un économiseur qui peut se mettre en marche automatiquement ou manuellement.

f.1) Déclenchement automatique de l'économiseur

Lorsque la somme des valeurs programmées pour la puissance ciel (fig.17 détail 6) et sole (fig.17 détail 8) est égale ou inférieure à 9, l'économiseur entre en fonction automatiquement et une led rouge s'allume en continu sur l'angle supérieur droit de la touche (fig.17 détail 10).

Cela signifie que les résistances ciel et sole ne sont jamais alimentées régulièrement et le four fonctionne avec une puissance réduite de moitié.

f.2) Activation manuelle de l'économiseur

Lorsque la somme des valeurs programmées pour la puissance ciel (fig.17 détail 6) et sole (fig.17 détail 8) est supérieure à 9, les résistances sont alimentées selon les valeurs définies.

Dans ce cas là, il est possible d'activer manuellement l'économiseur en appuyant sur la touche Economy (fig.17 détail 10).

La led rouge dans l'angle supérieur droit de la touche s'allumera et les valeurs définies pour le ciel (fig.17 détail 6) et sole (fig.17 détail 8) seront proportionnellement réduites aux valeurs programmées en les portant à une somme paire ou inférieure à 9. Le four fonctionnera ainsi avec une puissance réduite d'environ la moitié. Il suffit alors d'éteindre la touche Economy (fig.17 détail 10) à nouveau et l'économiseur se désenclenchera ; la led rouge s'éteint et les valeurs précédemment définies pour le ciel et sole seront à nouveau valables (fig. 17 détail 6) et (fig.17 détail 8).

Lorsque l'économiseur a déjà été inséré manuellement (la led rouge sur la touche 10 clignote) et que l'on intervient sur les boutons de régulation du ciel (fig.17 détail 5) et sole (fig.17 détail 7), l'économiseur redémarre à nouveau les valeurs automatiquement en reportant toujours la somme paire ou inférieure à 9.

En désactivant l'économiseur manuel les valeurs qui apparaîtront seront celles définies dans la dernière modification.

L'insertion manuelle de l'économiseur est extrêmement utile durant les moments de faible travail ou de pause, lorsque la puissance maximale n'est pas demandée mais qu'il faut maintenir le four à une certaine température de façon à ce qu'il soit prêt à être rapidement remis en état pour le travail habituel

NOTE: La fonction "Economy" est désactivée quand on passe de "Manual" à "Programs" et vice-versa, en outre quand on passe aussi d'un programme à l'autre et/ou quand on "sauvegarde" un programme.

Quand on se trouve en mode cuisson et qu'on passe à l'affichage des programmes ou qu'on modifie le programme en exécution, la fonction Economy est momentanément désactivée et ensuite réactivée, automatiquement, quand on revient à l'affichage de la température du four.

- g) La régulation de la température (fig.17 détail 4) de la chambre de cuisson est programmée à une température maximale de 450°C (845°F). Si ce seuil maximal est dépassé par erreur, le thermostat de sécurité se déclenche (fig.17 détail 2) ; il bloque le four et l'éteint.

Toutes les led du pupitre de commande inférieur commencent à s'allumer en signe d'alarme. Attendre que le four refroidisse.

Dévisser le couvercle du thermostat de sécurité (fig.17 détail 2), insérer un tournevis ou une tige fine à l'intérieur du trou et exercer une pression.

Le bouton présent à l'intérieur réarmera le thermostat; le tableau inférieur arrêtera de clignoter et le four redémarrera normalement.

Replacer le couvercle de protection (fig.17 détail 2) sur le thermostat de sécurité; éviter donc que cet instrument ne détériore et nuise au bon fonctionnement du four.

ATTENTION ! Si une telle opération est effectuée encore à chaud sans attendre le refroidissement, le thermostat de sécurité manuel ne réactivera pas le four.

Si l'anomalie se répète, il est nécessaire de contacter le service d'assistance technique.

- h) Le bouton "Light" (Fig.17 détail 11) sert à éteindre et allumer l'illumination à l'intérieur de la chambre de cuisson.

- i) Pour éteindre le four, il suffit d'actionner l'interrupteur général (Fig.17 détail 1).

A l'allumage, le pupitre de commandes se présente dans l'état dans lequel il a été laissé la dernière fois qu'il a été éteint.

3.2.3 MISE EN MARCHÉ DE LA CHAMBRE DE CUISSON SANS ECHAPPEMENT DES VAPEURS : MODE PROGRAMS

A partir du pupitre de commandes, on peut effectuer la mémorisation de 20 programmes de cuisson différents, pour chaque programme on peut programmer: la valeur de la température de Set Point, la valeur de la puissance du ciel, la valeur de la puissance de la sole et le Timer de cuisson. Après avoir mémorisé un programme quelconque, quand on le sélectionne, on trouvera automatiquement les valeurs préalablement paramétrées pour la cuisson.

MEMORISATION D'UN PROGRAMME

- 1) Appuyer sur la touche "P" (fig.17 détail 14). L'afficheur de gauche montre le numéro du dernier programme utilisé, les afficheurs de droite visualisent la température de set point et la

puissance du ciel et de la sole paramétrée pour ce programme (si on appuie encore sur la touche "P" on passe au programme suivant, et ainsi de suite jusqu'à faire défiler tous les 20 programmes de la mémoire).

- 2) S'étant positionnés sur le n° de programme désiré (par exemple le n°5) régler la modalité vue au point 3.2a et 3.2c la valeur de la température de cuisson et les valeurs de puissance pour "ciel" et "sole"
- 3) Appuyer (pendant au moins 2 secondes jusqu'à entendre un bref son sur le vibreur sonore) sur la touche "P" (fig.17 détail 14), pour mémoriser le programme que l'on vient de paramétrer.
- 4) On peut associer aussi le "Timer de cuisson" au programme, pour le paramétrer appuyer sur la touche Timer (fig.17 détail 15), sur l'afficheur de gauche apparaît le mot "OFF" sur celui de droite le temps de cuisson exprimé en : MINUTES "virgule" SECONDES qu'on peut modifier en utilisant les touches sous l'afficheur (flèche haut flèche bas) . En appuyant sur la touche Timer (fig.17 détail 15) une deuxième fois, on peut programmer l'heure d'allumage. En appuyant sur la touche Timer une troisième fois on revient au programme désiré.
- 5) Appuyer (pendant au moins 2 secondes jusqu'à entendre un BIP) sur la touche "P" (fig.17 détail 14), pour mémoriser le programme, Timer de cuisson compris, que l'on vient de paramétrer.

N.B. Quand on met à exécution un programme quelconque, si on associe à celui-ci le "Temps de cuisson" aussi pour faire démarrer le timer on procédera comme pour le mode "Manuel" décrit au point 3.6.4

UTILISATION D'UN PROGRAMME

- 1) Appuyer sur la touche "P" (fig.17 détail 14) plusieurs fois jusqu'à afficher le programme de cuisson désiré
- 2) Insérer l'alimentation de la chambre au moyen de la touche de mise en marche (fig.17 détail 9): dans le coin en haut à droite une led rouge s'allume.

N.B. sur l'afficheur de gauche le numéro du programme n'est plus affiché mais la température effective du four qui clignote jusqu'à ce qu'elle arrive à la température de set point programmée. (4 "bips" signalent que la température de set point est atteinte).

La led verte à côté de la touche "P" reste allumée pour indiquer qu'on est en train d'utiliser un des programmes.

Si pendant l'exécution d'un programme on veut voir quel est le programme utilisé il suffit d'appuyer sur la touche "P". Appuyer sur la touche "Start" pour revenir à la visualisation normale.

3.3 MISE EN MARCHÉ DE LA CHAMBRE DE CUISSON AVEC ECHAPPEMENT DES VAPEURS

Pour l'utilisation de la chambre de cuisson avec évacuation des vapeurs, se rapporter à toutes les instructions indiquées ci-dessus au point 3.2.

Le pupitre de commandes électronique présente en plus la touche "BOILER/STEAM" à la place de la touche "MANUAL" servant à l'utilisation de l'évacuation des vapeurs (fig.17a part.13), alors que la touche "ECONOMY" prend la fonction de "MANUAL" (fig.17a détail 10)

- touche 13: allumage boiler et mise en marche évacuation vapeurs (steam).
- touche 10: introduction fonction Economy et, si on l'appuie pendant 3 secondes: configuré pour le fonctionnement "MANUAL"

3.3.1 MISE EN MARCHÉ DE LA CHAMBRE DE CUISSON AVEC ECHAPPEMENT DES VAPEURS: MODE MANUEL

Après avoir exécuté les opérations a), b), c), d), indiquées au point 3.2, pour utiliser l'évacuateur de vapeurs effectuer les opérations suivantes:

- l) appuyer et laisser pressée pendant 3 secondes la touche "Economy/Manual" (fig.17a détail 10) pour accéder à la fonction "Manual"
- m) allumer le boiler de l'évacuateur des vapeurs en appuyant sur la touche "Boiler/Steam" (fig.17a détail 13). La led verte s'allume en mode clignotant, quand la led s'éclaire de manière continue cela signifie que le boiler a atteint la température d'exercice pour l'utilisation avec l'évacuateur des vapeurs;
- n) appuyer sur la touche (fig.17a détail 13) pour obtenir un jet de vapeur à l'intérieur de la chambre de cuisson (la vaporisation dure 3 secondes)
- o) En maintenant appuyée la touche (17a détail 13) pendant 3 secondes le boiler s'éteint.

3.3.2 MISE EN MARCHÉ DE LA CHAMBRE DE CUISSON AVEC ECHAPPEMENT DES VAPEURS: MODE PROGRAMS

Toutes les fonctions de programmation sont les mêmes qui ont été indiquées au paragraphe 3.2. En outre, pour chaque programme on peut configurer les jets de vapeurs pendant l'exécution d'un programme en procédant comme indiqué ci-après:

- En appuyant sur la touche "Boiler/Steam" (fig.17a détail 13) on peut programmer l'un après l'autre, le temps des trois vaporisations à exécuter pendant la cuisson. Le temps est exprimé en M.SS jusqu'à une durée de 9 minutes et 59 secondes, passant ensuite à MM.S jusqu'à un maximum de 99 minutes. L'intervalle entre une vaporisation et l'autre ne peut pas être inférieure à 15 minutes.
 - Les temps des vaporisations ont comme début la définition de la précédente vaporisation (l'instant initial de l'exécution du programme pour la première vaporisation).
 - Pour mémoriser le programme paramétré il faut appuyer sur la touche "P" pendant 3 secondes (fig.17a détail 14)
- N.B. Si un programme prévoit des vaporisations, la mise en marche du boiler aura lieu automatiquement.
- Pour éteindre la chaudière sélectionner le mode manuel et effectuer les opérations indiquées au point 3.3.1 (o).

3.4 EVACUATION DES VAPEURS

L'évacuation des vapeurs qui se forment à l'intérieur de la chambre de cuisson s'effectue en actionnant le pommeau situé sur le montant gauche avant du four (fig.16).

Avec le pommeau tiré vers l'extérieur (fig.16) le tube d'évacuation est ouvert, avec le pommeau poussé vers le four (fig.16) il est fermé.

3.5 MISE EN FONCTION DE L'ETUVE

Sur le montant droit avant de l'étuve, un pupitre de commandes y est fixé comme la figure 18 le montre.

1. Led lumineuse de l'étuve on/off
2. Interrupteur d'allumage et d'extinction de l'éclairage interne (light).
3. Thermostat d'allumage et de régulation.
 - a) Allumer l'étuve en tournant le thermostat (Fig.18 détail 3), la led s'allume alors (Fig.18 détail 2).
 - b) Programmer la température désirée jusqu'à un maximum de 65°C (150°F).
 - c) Pour éteindre l'étuve, mettre le thermostat à zéro (Fig.18 détail 3).

ATTENTION! Eviter le contact avec les résistances: elles peuvent causer des brûlures.

3.6 MISE EN FONCTION DU DISTRIBUTEUR ELECTRONIQUE AVEC TEMPORISATEUR

Le pupitre de commandes électronique se différencie par l'ajout d'une touche (fig.17): - 15 touche "Timer".

Le distributeur permet de programmer 3 temporisateurs de cuisson (compte à rebours), l'heure actuelle et l'heure d'allumage journalier (fig.17).

3.6.1 EMLACEMENT DES 3 TEMPORISATEURS DE CUISSON

- En appuyant une fois sur la touche "Timer" (fig.17 détail 15) sur les afficheurs (fig.17 détail 4 et 12) "OFF 000" et un "1" seront écrits sur le afficheur ciel (fig.17 détail 6). Cela sert à indiquer que les touches "Up" et "down" (fig.17 détail 3) peuvent programmer le premier temps de cuisson en minutes.
- En appuyant à nouveau sur la touche "Timer" (fig.17 détail 15) on peut voir le second temps de cuisson comme l'afficheur ciel l'indique (fig.17 détail 6), qu'il est possible de programmer comme ci-dessus.
- Une troisième pression permettra de programmer le troisième temps de cuisson.

3.6.2 PROGRAMMATION DE L'HEURE ACTUELLE

- En appuyant pour la quatrième fois sur la touche "Timer" (fig.17 détail 15) sur les afficheurs (fig.17 détail 4 et 12) s'affiche le message "h 00 00" (ou un générique horaires) qui sert à indiquer qu'il s'agit de l'heure courante : les deux premiers chiffres se réfèrent à l'heure, les seconds aux minutes.
- En appuyant sur le bouton "up" on programme l'heure actuelle, en appuyant sur "down" les minutes (fig.17 détail 3).

3.6.3 PROGRAMMATION DE L'HEURE D'ALLUMAGE

- En appuyant pour la cinquième fois sur "Timer" (fig.17 détail 15) sur les afficheurs (fig.17 détail 4 et 12) on voit écrit "o 00 00" (ou un générique horaire) ; les deux premiers chiffres se réfèrent à l'heure, les seconds aux minutes.
- En appuyant sur la touche "up" on programme l'heure d'allumage, en pressant "Down" les minutes (fig.17 détail 15).

- En appuyant pour la sixième fois sur "Timer" (fig.17 détail 8) on quitte de la fonction heure

NOTE : Si après être entrés dans la procédure de programmation rien d'autre n'arrive, après 10 secondes le distributeur sort automatiquement de cette fonction et sur les afficheurs (fig.17 détail 4 et 12), la température et le "set point" restent toujours visibles.

3.6.4 MISE EN CONTACT DU TEMPORISATEUR DE CUISSON

MODALITÉ MANUAL

- Pour activer un des trois temporisateurs de cuisson, il faut entrer dans la fonction du temporisateur correspondante aux attentes et presser ensuite la touche "Marche/Arrêt" (fig.17 détail 9) en même temps que la touche "Timer"
- La led du temporisateur (fig.17 détail 15) commencera à clignoter en indiquant qu'il y a un temporisateur de cuisson en fonction.
- En pressant le bouton "Timer" (fig.17 détail 15) il est possible de voir quel temporisateur est en action et le temps restant.
- Le temps du temporisateur terminé, tous les afficheurs s'éteindront, la led du temporisateur s'allumera (fig.17 détail 15) et le vibreur sonore commencera à retentir. Il se remettra aux conditions normales en appuyant sur la touche "Timer"(fig.17 détail 15).

MODALITÉ PROGRAMS

- Pour actionner le temporisateur de cuisson on doit accéder à la fonction du temporisateur et appuyer sur "Start/stop" (fig.17 détail 9) simultanément avec la touche "timer".
- La LED timer (fig.17 détail 15) commencera à clignoter indiquant qu'un temporisateur de cuisson est en fonction.
- Appuyer sur la touche "Timer" (fig.17 détail 15) pour voir quel temporisateur est en fonction et le temps restant.
- Le temps du temporisateur s'étant écoulé, tous les afficheurs s'éteignent, la LED temporisateur s'allume (fig.17a détail.15) et le vibreur sonore commence à sonner. Appuyer sur la touche "Timer"(fig.17 détail 15) pour revenir à la condition normale.

NOTE: Les temporisateurs de cuisson n'influencent pas la cuisson du four.

3.6.5 ACTIVATION DE L'HORLOGE POUR L'ALLUMAGE JOURNALIER PROGRAMME

- Pour activer l'allumeur programmé, il faut définir une température désirée et les valeurs du ciel et sole, il faut ensuite entrer dans la fonction de l'heure d'allumage (appuyer 5 fois sur la touche "Timer" en mode manuel ou 1 fois en mode programs, fig.17 détail 15), vérifier l'heure d'allumage définie, presser ensuite la touche "Marche/Arrêt" (fig.17 détail 9) en même temps que la touche "Timer".

La led du temporisateur (fig.17 détail 15) commence alors à clignoter pour indiquer que l'horloge d'allumage fonctionne : le four s'éteint et sur les afficheurs (fig.17 détail 4 et 12) reste visible l'heure d'allumage.

Selon l'heure indiquée, le four s'allumera.

- Après avoir activé l'horloge d'allumage, en appuyant sur la touche "Timer" (fig.17 détail 15) la température et le set point sont visibles.

NOTE: Pour désactiver l'horloge et l'heure d'allumage, avant que leur fonction ne soit terminée, il suffit d'appuyer sur la touche "Marche/Arrêt" (fig.17 détail 9) en même temps que la touche "Timer" (fig.17 détail 8).

3.7 CHOIX ENTRE DEGRÉS CENTIGRADES ET DEGRÉS FAHRENHEIT

- Appuyer simultanément sur les touches "light" (fig.17 part.11) et "+ up" (fig.17 part.3) pendant 6 secondes environ pour afficher la programmation actuelle de l'unité de mesure de la température ("°C" ou "°F").
- Maintenir les touches appuyées pendant encore 6 secondes pour modifier la programmation précédente.

3.8 FERMETURE

- Eteindre les interrupteurs d'allumage général du four (fig.17 détail 1) et des étuves (fig.18 détail 3) (fig.19 détail 4) et de l'éventuel hotte aspiration vapeur.
- Ouvrir complètement le tube d'évacuation des vapeurs grâce au pommeau approprié (fig.16).
- Couper l'alimentation électrique en éteignant les interrupteurs généraux externes au four.

4 ENTRETIEN ORDINAIRE

4.1 OPERATIONS PRELIMINAIRES DE SECURITE

ATTENTION ! Avant d'effectuer toute opération d'entretien, couper l'alimentation électrique en éteignant les interrupteurs installés à l'extérieur du four et/ou de l'étuve et attendre que l'appareil atteigne la température ambiante.

Utiliser toujours les dispositifs de protection opportuns (gants, lunettes...).

Toutes les précautions sont déterminées pour la bonne conservation du four et leur manque d'observation pourrait causer de sérieux dommages qui ne seraient pas compris dans la garantie.

La chambre de cuisson ne doit servir que pour cuire du pain et des pizzas.

La cellule de levage peut être utilisée pour réchauffer des aliments uniquement s'ils sont couverts ou emballés.

4.2 NETTOYAGE ORDINAIRE

Les opérations au point 4.1 ayant été exécutées, procéder au nettoyage ordinaire comme suit.

Nettoyer tous les jours les parties externes avec un chiffon sec. Pour le nettoyage externe, éviter l'utilisation de solvants, de produits détergents contenant des substances chlorées ou abrasives, de paillettes, de brosses ou de grattoir d'acier commun. La fréquence de nettoyage doit être conforme aux prescriptions de l'état fédéral ou local. Pour le nettoyage interne du four, il faut maintenir la chambre à 450°C (845°F) pendant 1 heure afin d'obtenir la combustion pyrolytique des résidus de cuisson qui pourront ainsi être enlevés à l'aide d'une brosse.

ATTENTION! Ne pas laver l'appareillage avec jet d'eau direct ou ayant de la pression.

Ne pas nettoyer les glaces trempées des portes lorsqu'elles sont encore chaudes

ATTENTION! Eliminer soigneusement chaque jour de la chambre de cuisson la graisse éventuelle ayant coulé lors de la cuisson car elle représente une cause de déflagrations possibles.

ATTENTION! Il est interdit d'utiliser pour le nettoyage des chambres des détergents nuisibles à la santé.

ATTENTION! Un tuyau de raccordement au réseau d'eau pour le nettoyage du four n'est pas fourni.

4.3 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant des périodes de temps prolongées :

- débrancher l'alimentation électrique.
- couvrir l'appareil pour le protéger de la poussière.
- aérer régulièrement les locaux.
- nettoyer l'appareil avant de le réutiliser.

5 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

5.1 OPERATIONS PRELIMINAIRES DE SECURITE

ATTENTION ! Toutes les opérations d'entretien extraordinaire doivent être exécutées par un personnel technique spécialisé agréé. Avant d'effectuer toute opération d'entretien, couper l'alimentation électrique en fermant les interrupteurs installés à l'extérieur du four et/ou de l'étuve après d'avoir déconnecté les câbles d'alimentation.

Toutes les précautions sont déterminées pour la bonne conservation du four et leur manque d'observation pourrait causer de graves dommages qui ne seraient pas compris dans la garantie. **ATTENTION !** Quelques-unes des opérations ci-après illustrées exigent la présence de deux personnes au moins.

5.2 NETTOYAGE GENERAL

Les opérations au point 5.1 ayant été exécutées, procéder au nettoyage ordinaire comme suit :

Procéder régulièrement au nettoyage de l'appareil. Quand l'appareil est refroidi, enlever soigneusement tous les résidus résultant de la cuisson de tous les composants à l'intérieur et à l'extérieur à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humectés, éventuellement avec de l'eau savonneuse et ensuite rincer et essuyer, en nettoyant les parties satinées en suivant le sens du satinage.

ATTENTION! Eliminer régulièrement et soigneusement les éventuelles graisses qui auraient débordé en phase de cuisson car elles pourraient causer de possibles combustions et déflagrations.

ATTENTION! Ne pas laver l'appareil en utilisant des jets d'eau directs ou sous pression. Eviter que l'eau ou les éventuels produits utilisés entrent en contact avec les parties électriques.

Il est interdit d'utiliser pour le nettoyage des détergents nuisibles à la santé.

REMARQUE: Ne pas nettoyer les verres trempés des portes quand ils sont encore chauds.

Ne pas utiliser de solvants, de produits de lessive contenant des substances agressives (chlorées, acides, corrosives, abrasives, etc...) ou des outils pouvant abîmer les surfaces ; avant de mettre en marche s'assurer de ne pas avoir laissé à l'intérieur de l'appareil produits ou les outils utilisés pour le nettoyage.

5.3 SUBSTITUTION DE PARTIES DE LA CHAMBRE DE CUISSON

5.3.1 SUBSTITUTION DE LA LAMPE D'ECLAIRAGE

Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, la lampe d'éclairage et/ou la calotte se remplacent à l'intérieur de l'étuve, en exécutant les opérations suivantes :

- Dévisser la calotte (fig.20 détail A) et remplacer l'ampoule (fig.20 détail B) et/ou la calotte.
- Revisser la calotte.

5.3.2 REMPLACEMENT DU PYROMETRE NUMERIQUE

Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, pour le changement du pyromètre numérique de contrôle de cuisson, procéder comme suit :

- Dévisser les deux vis de fixation.
- Séparer les connecteurs du pyromètre.
- Remplacer le pyromètre.
- Exécuter les opérations inverses pour le remonter, en veillant de relier les connecteurs selon la juste polarité.

5.3.3 REMPLACEMENT DU THERMOCOUPLE

Une fois les opérations du 5.1 exécutées, pour le remplacement du thermocouple, procéder comme suit :

- Enlever le panneau latéral (détail 29 tab. A) (détail 22 tab. B) en dévissant les quatre vis de fixation
- Dévisser l'écrou de fixation du thermocouple.
- Séparer les deux câbles d'alimentation du thermocouple.
- Remplacer le thermocouple (détail 43 tab. A) (détail 45 tab. B).
- Exécuter les opérations inverses pour le remonter, en faisant attention de relier les connecteurs selon la juste polarité.

5.3.4 REMPLACEMENT DU TRANSFORMATEUR

Les opérations du point 5.1 exécutées, pour remplacer le transformateur, procéder comme suit :

- Enlever le panneau latéral (détail 29 tab. A) (détail 22 tab. B) en dévissant les quatre vis de fixation
- Séparer électriquement le transformateur.
- Remplacer le transformateur (détail 41 tab. A) (détail 43 tab. B).
- Exécuter les opérations inverses pour le remonter l'ensemble.

5.3.5 REMPLACEMENT DU VERRE TREMPÉ

Les opérations du point 5.1 exécutées, pour le remplacement du verre trempé, procéder comme suit :

- Enlever les vis de fixation avant
- Enlever le panneau avant.
- Enlever le joint avant.
- Remplacer le verre trempé en l'enlevant de la partie avant.
- Remplacer les joints avant et arrière.
- Exécuter les opérations inverses pour remonter l'ensemble

5.3.6 REMPLACEMENT DU RESSORT DE LA POIGNEE (Amalfi et P120E)

Les opérations du point 5.1 exécutées, pour le remplacement du ressort à poignée, procéder comme suit :

- Enlever le panneau latéral gauche (détail 29 tab. A) (détail 22 tab. B) en dévissant les quatre vis de fixation
- Séparer le ressort (détail 11 tab. A) en dévissant les deux écrous de fixation.
- Remplacer le ressort, en graduant la tension de ce ressort grâce aux deux écrous.
- Exécuter les opérations inverses pour remonter le panneau.

5.3.7 REMPLACEMENT DU RESSORT DE LA POIGNEE (P120E)

Pour remplacer le ressort de la poignée, procéder comme suit :

- Dévisser les vis du pyromètre numérique;
- Dévisser les vis de la boîte du pyromètre numérique;
- Dévisser les vis du panneau latéral droit;
- Lever la laine de verre;
- Dévisser l'écrou de fixation du ressort.
- Remplacer le ressort (détail 11 tab. B).
- Exécuter les opérations inverses pour remonter l'ensemble.

5.3.8 SUBSTITUTION DU PLAN REFRACTAIRE (P120E)

Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, pour remplacer le plan réfractaire, procéder comme suit :

- Ouvrir la porte avant (tab. B).
- Soulever le plan réfractaire (détail 55 tab. B) en exerçant une pression avec un tournevis.
- Remplacer le plan réfractaire.

5.3.9 SUBSTITUTION DU THERMOSTAT DE SECURITE

Les opérations du point 5.1 exécutées, pour remplacer le thermostat de sécurité, procéder comme suit :

- Dévisser les deux vis de fixation.
- Séparer les faston du thermostat.
- Enlever le panneau latéral droit en dévissant les quatre vis de fixation
- Enlever le capteur du thermostat, placé à l'intérieur de la laine de verre isolante, en enlevant avec une lame la partie de laine de verre en question
- Remplacer le thermostat (détail 32 tab. A) (détail 33 tab. B) avec le capteur relatif et la partie de laine de verre usée si nécessaire.
- Exécuter les opérations inverses pour remonter l'ensemble.

5.3.10 REMPLACEMENT DES RESISTANCES (P120E)

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement des résistances, procéder comme suit :

- démonter le panneau latéral droit (dét. 29 tab.A-tab.B) (dét. 22 tab.C) en desserrant les quatre vis de fixation ;
- débrancher les câbles d'alimentation de la résistance à remplacer ;
- enlever avec une lame la partie de laine de roche concernée ;
- desserrer les deux vis de fixation ;
- remplacer la résistance ;
- effectuer les opérations dans l'ordre inverse pour le remontage en remplaçant au besoin la partie de laine de roche éliminée précédemment.

5.4 REMPLACEMENT DE PARTIES DE L'ETUVE

5.4.1 REMPLACEMENT DE LA LAMPE D'ECLAIRAGE

Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, la lampe d'éclairage et/ou la calotte se remplacent à l'intérieur de l'étuve, en exécutant les opérations suivantes :

- Dévisser la calotte (fig.19 détail A) et remplacer l'ampoule (fig.19 détail B) et/ou la calotte.
- Revisser la calotte.

5.4.2 REMPLACEMENT DU POMMEAU DE LA PORTE

Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, pour remplacer le pommeau, procéder comme suit :

- Ouvrir les portes de l'étuve (tab. C);
- Enlever le bouchon (tab. C).
- Dévisser l'écrou de fixation interne du pommeau (tab. C);
- Remplacer le pommeau (détail 2 tab. C) en revissant l'écrou de fixation.

5.4.3 REMPLACEMENT DU THERMOSTAT

Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, pour remplacer le thermostat de sécurité, procéder comme suit :

- Enlever les vis de fixation (tab. C) du tableau;
- Séparer les faston du thermostat;
- Enlever la poignée (détail 5 tab. C) du thermostat;
- Dévisser l'embout de fixation (tab. C) du thermostat.
- Enlever le capteur du thermostat placé à l'intérieur de l'étuve.
- Remplacer le thermostat (détail 7 tab. C) avec le capteur relatif.
- Exécuter les opérations inverses pour remonter l'ensemble.

5.4.4 REMPLACEMENT DU CLIQUET AIMANTE

Les opérations du point 5.1 exécutées, pour remplacer le cliquet aimanté, procéder comme suit :

- Ouvrir les portes de l'étuve (tab. C) ;
- Enlever l'anneau seeger d'étanchéité (tab. C) ;
- Remplacer le cliquet aimanté (détail 15 tab. C).

5.4.5 REMPLACEMENT DE LA POIGNÉE DU THERMOSTAT ET DE L'EMBOUIT

Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, la poignée du thermostat et/ou l'embout correspondant se remplacent à l'extérieur de l'étuve, en exécutant les opérations suivantes:

- Enlever la poignée (détail 5 tab. C) du thermostat fixée à pression;
- Dévisser l'embout de fixation (détail 6 tab. C).
- Remplacer l'embout et/ou la poignée.

5.4.6 REMPLACEMENT DE LA LED LUMINEUSE ET/OU DE L'INTERRUPTEUR LUMIERE

Les opérations du point 5.1 exécutées, pour remplacer la led lumineuse et/ou l'interrupteur lumière, procéder comme suit :

- Enlever les vis de fixation (tab. C) du pupitre.
- Séparer les faston de la led lumineuse et/ou de l'interrupteur lumière;
- Remplacer la led lumineuse (détail 14 tab. C);
- Remplacer l'interrupteur lumière (détail 4 tab. C) ;
- Exécuter les opérations inverses pour remonter l'ensemble.

5.4.7 REMPLACEMENT DES RESISTANCES

Les opérations du point 5.1 exécutées, pour remplacer les résistances, procéder de la manière suivante :

- Dévisser les vis de fixation (tab. C) du pupitre;
- Séparer les fils d'alimentation des résistances;
- Ôter le carter de protection.
- Enlever les résistances (détail 10 tab. C);
- Exécuter les opérations inverses pour remonter les nouvelles.

6 BRUIT

Cet appareil est un moyen technique de travail, qui généralement dans le poste de l'opérateur ne dépasse pas le seuil de bruit de 70 dB (A).

7 LISTE DES PIECES DE RECHANGE

Table des matières des planches

Tab.A Ensemble chambre de cuisson Amalfi

Tab.B Ensemble chambre de cuisson P120E

Tab.C Ensemble étuve

Tab.D Ensemble vaporisateur

Tab.E Schéma électrique Amalfi A-B-C

Tab.F Schéma électrique Amalfi D

Tab.G Schéma électrique P120E A-B

Tab.H Schéma électrique P120E C

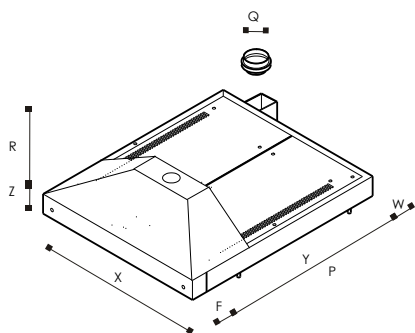
Tab.I Schéma électrique étuve

INSTRUCTION POUR COMMANDER LES PIECES DE RECHANGE

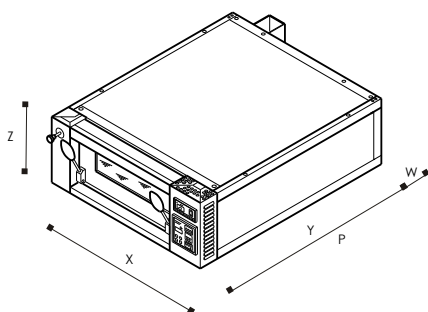
Les commandes pour les pièces de rechange doivent contenir les indications suivantes :

- Type de la machine
- Numéro de la planche
- Numéro de référence de la pièce
- Quantité demandée

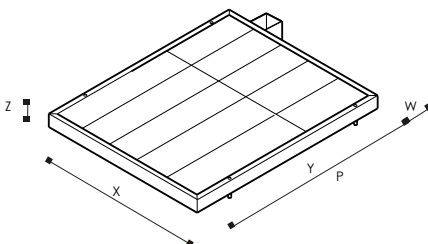
AMALFI



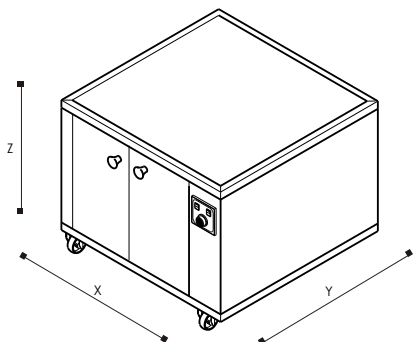
	AMALFI K			
	A	B	C	D
X inch (cm)	40 5/32" (102)	51 31/32" (132)	51 31/32" (132)	59 27/32" (152)
Z inch (cm)	5 29/32" (15)	5 29/32" (15)	5 29/32" (15)	5 29/32" (15)
Y inch (cm)	50 25/32" (129)	38 31/32" (99)	50 25/32" (129)	53 15/16" (137)
F inch (cm)	7 7/8" (20)	7 7/8" (20)	7 7/8" (20)	7 7/8" (20)
W inch (cm)	5 1/8" (13)	5 1/8" (13)	5 1/8" (13)	5 1/8" (13)
P inch (cm)	63 25/32" (162)	51 31/32" (132)	63 25/32" (162)	66 15/16" (170)
Q inch (cm)	5 29/32" (15)	5 29/32" (15)	5 29/32" (15)	5 29/32" (15)
R inch (cm)	10 5/8" (27)	10 5/8" (27)	10 5/8" (27)	10 5/8" (27)
lb (kg)	75 (34)	82 (37)	97 (44)	117 (53)



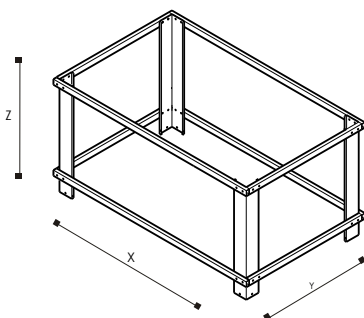
	AMALFI C			
	A	B	C	D
X inch (cm)	40 5/32" (102)	51 31/32" (132)	51 31/32" (132)	59 27/32" (152)
Z inch (cm)	15 3/4" (40)	15 3/4" (40)	15 3/4" (40)	15 3/4" (40)
Y inch (cm)	50 25/32" (129)	38 31/32" (99)	50 25/32" (129)	53 15/16" (137)
W inch (cm)	5 1/8" (13)	5 1/8" (13)	5 1/8" (13)	5 1/8" (13)
P inch (cm)	55 29/32" (142)	44 3/32" (112)	55 29/32" (142)	59 1/16" (150)
lb (kg)	342 (155)	344 (156)	426 (193)	556 (252)



	AMALFI B			
	A	B	C	D
X inch (cm)	40 5/32" (102)	51 31/32" (132)	51 31/32" (132)	59 27/32" (152)
Z inch (cm)	3 15/16" (10)	3 15/16" (10)	3 15/16" (10)	3 15/16" (10)
Y inch (cm)	50 25/32" (129)	38 31/32" (99)	50 25/32" (129)	53 15/16" (137)
W inch (cm)	5 1/8" (13)	5 1/8" (13)	5 1/8" (13)	5 1/8" (13)
P inch (cm)	55 29/32" (142)	44 3/32" (112)	55 29/32" (142)	59 1/16" (150)
lb (kg)	70 (32)	70 (32)	80 (36)	108 (49)

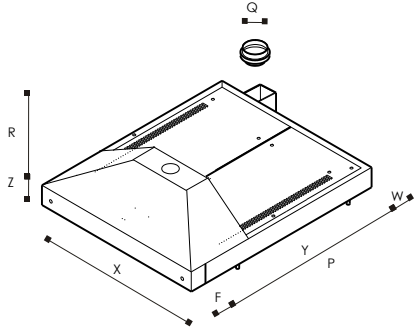


	AMALFI L80			
	A	B	C	D
X inch (cm)	40 5/32" (102)	51 31/32" (132)	51 31/32" (132)	59 27/32" (152)
Z inch (cm)	31 1/2" (80)	31 1/2" (80)	31 1/2" (80)	31 1/2" (80)
Y inch (cm)	50 25/32" (129)	38 31/32" (99)	50 25/32" (129)	53 15/16" (137)
lb (kg)	183 (83)	205 (93)	238 (108)	330 (150)

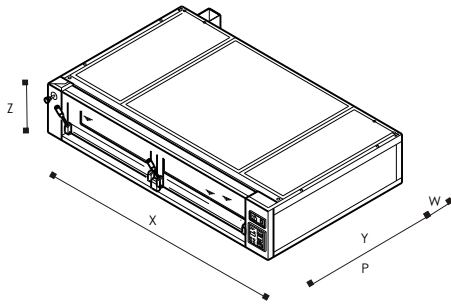


	A	B	C	D
	AMALFI S60			
X inch (cm)	40 5/32" (102)	51 31/32" (132)	51 31/32" (132)	59 27/32" (152)
Z inch (cm)	23 5/8" (60)	23 5/8" (60)	23 5/8" (60)	23 5/8" (60)
Y inch (cm)	50 25/32" (129)	38 31/32" (99)	50 25/32" (129)	53 15/16" (137)
AMALFI S80				
X inch (cm)	40 5/32" (102)	51 31/32" (132)	51 31/32" (132)	59 27/32" (152)
Z inch (cm)	31 1/2" (80)	31 1/2" (80)	31 1/2" (80)	31 1/2" (80)
Y inch (cm)	50 25/32" (129)	38 31/32" (99)	50 25/32" (129)	53 15/16" (137)
AMALFI S95				
X inch (cm)	40 5/32" (102)	51 31/32" (132)	51 31/32" (132)	59 27/32" (152)
Z inch (cm)	37 13/32" (95)	37 13/32" (95)	37 13/32" (95)	37 13/32" (95)
Y inch (cm)	50 25/32" (129)	38 31/32" (99)	50 25/32" (129)	53 15/16" (137)

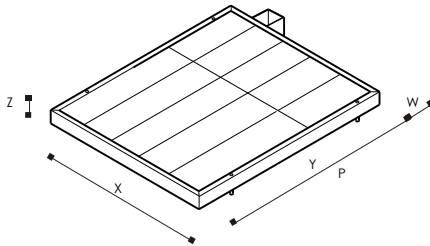
P120E



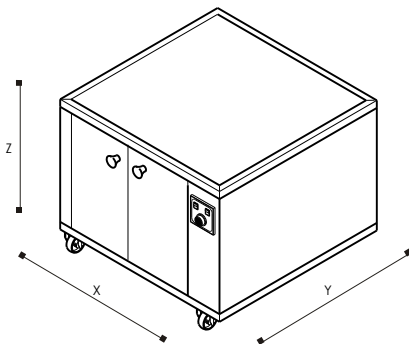
	P120E K		
	A	B	C
X inch (cm)	63 3/8" (161)	63 3/8" (161)	63 3/8" (161)
Z inch (cm)	5 29/32" (15)	5 29/32" (15)	5 29/32" (15)
Y inch (cm)	37 13/32" (95)	45 9/32" (115)	61 1/32" (155)
F inch (cm)	7 7/8" (20)	7 7/8" (20)	7 7/8" (20)
W inch (cm)	5 1/8" (13)	5 1/8" (13)	5 1/8" (13)
P inch (cm)	50 13/32" (128)	58 9/32" (148)	74 1/32" (188)
Q inch (cm)	5 29/32" (15)	5 29/32" (15)	5 29/32" (15)
R inch (cm)	10 5/8" (27)	10 5/8" (27)	10 5/8" (27)
lb (kg)	88 (40)	110 (50)	144 (65)



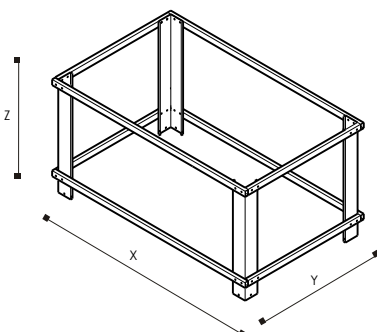
	P120E C		
	A	B	C
X inch (cm)	63 3/8" (161)	63 3/8" (161)	63 3/8" (161)
Z inch (cm) C18	15 3/4" (40)	15 3/4" (40)	15 3/4" (40)
Z inch (cm) C30	20 15/32" (52)	20 15/32" (52)	20 15/32" (52)
Y inch (cm)	37 13/32" (95)	45 9/32" (115)	61 1/32" (155)
W inch (cm)	5 1/8" (13)	5 1/8" (13)	5 1/8" (13)
P inch (cm)	42 17/32" (108)	50 13/32" (128)	66 5/32" (148)
lb (kg)	265 (120)	330 (150)	485 (220)



	P120E B		
	A	B	C
X inch (cm)	63 3/8" (161)	63 3/8" (161)	63 3/8" (161)
Z inch (cm)	3 15/16" (10)	3 15/16" (10)	3 15/16" (10)
Y inch (cm)	37 13/32" (95)	45 9/32" (115)	61 1/32" (155)
W inch (cm)	5 1/8" (13)	5 1/8" (13)	5 1/8" (13)
P inch (cm)	42 17/32" (108)	50 13/32" (128)	66 5/32" (148)
lb (kg)	56 (25)	78 (35)	119 (54)



	P120E L80		
	A	B	C
X inch (cm)	63 3/8" (161)	63 3/8" (161)	63 3/8" (161)
Z inch (cm)	31 1/2" (80)	31 1/2" (80)	31 1/2" (80)
Y inch (cm)	37 13/32" (95)	45 9/32" (115)	61 1/32" (155)
lb (kg)	210 (95)	232 (105)	265 (120)



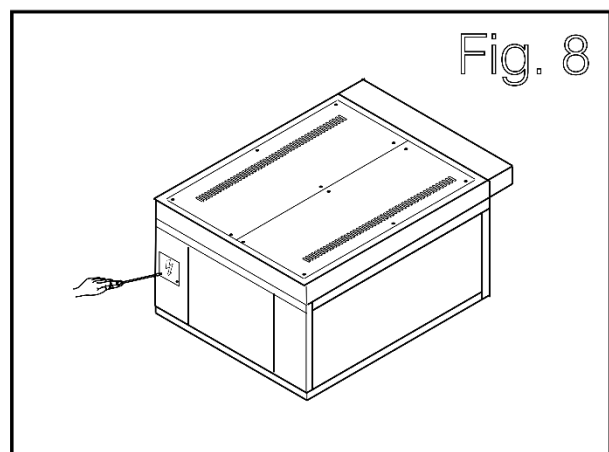
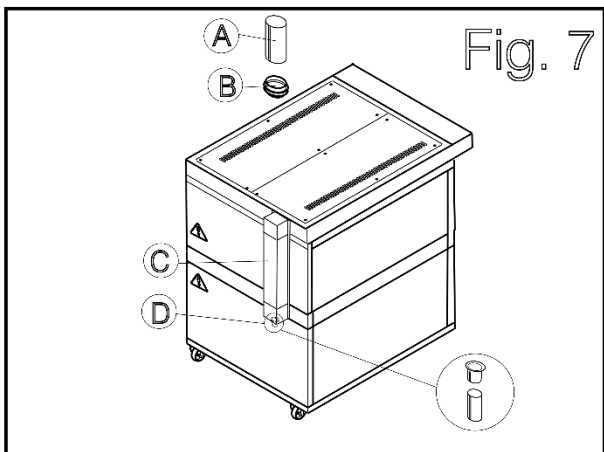
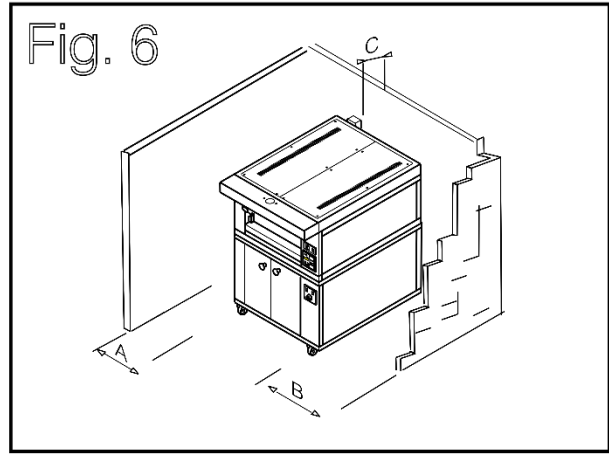
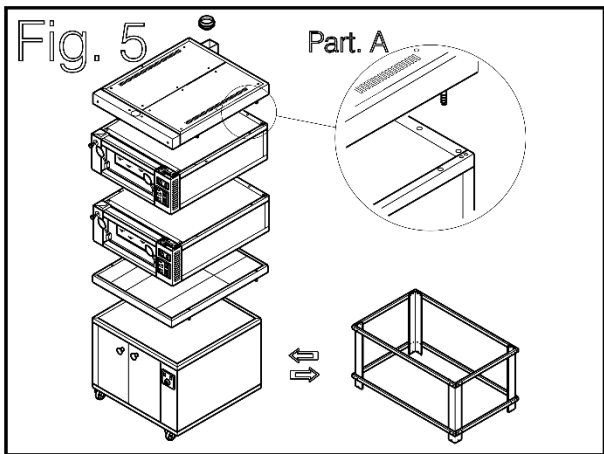
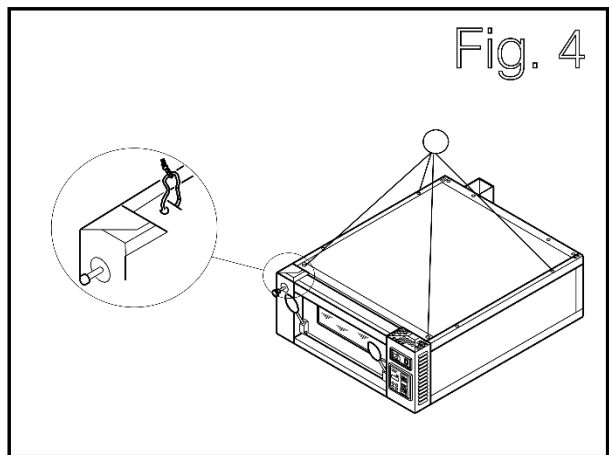
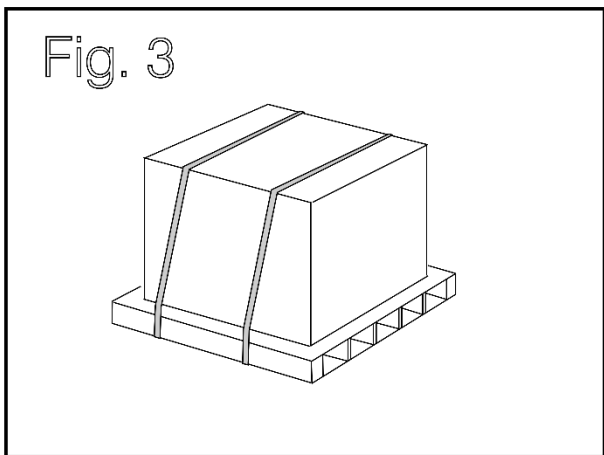
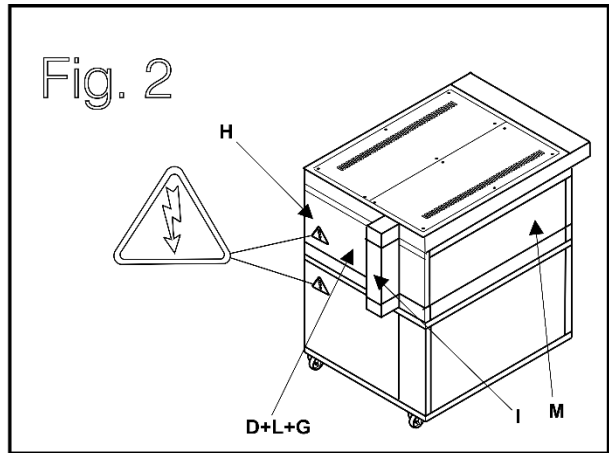
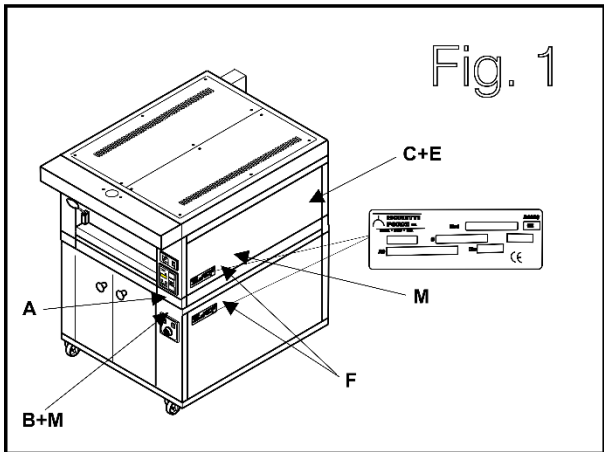
	A	B	C
	P120E S60		
X inch (cm)	63 3/8" (161)	63 3/8" (161)	63 3/8" (161)
Z inch (cm)	23 5/8" (60)	23 5/8" (60)	23 5/8" (60)
Y inch (cm)	37 13/32" (95)	45 9/32" (115)	61 1/32" (155)
P120E S80			
X inch (cm)	63 3/8" (161)	63 3/8" (161)	63 3/8" (161)
Z inch (cm)	31 1/2" (80)	31 1/2" (80)	31 1/2" (80)
Y inch (cm)	37 13/32" (95)	45 9/32" (115)	61 1/32" (155)
P120E S95			
X inch (cm)	63 3/8" (161)	63 3/8" (161)	63 3/8" (161)
Z inch (cm)	37 13/32" (95)	37 13/32" (95)	37 13/32" (95)
Y inch (cm)	37 13/32" (95)	45 9/32" (115)	61 1/32" (155)

P120E		P120C A			P120C B			P120C C				P120L A/B/C
			V*	W*		V*	W*	P=Pizzeria		Z=Bakery		
									V*	W*		
Maximum power (kW)	Puissance Max. (kW)	9,39	11,13	12,87	10,12	11,86	13,6	16,88	12,50	14,24	15,98	1,77 (240V) 1,33 (208V)
Rated absorption (kW/h)	Absorption nominale (kW/h)	4,70	5,57	6,44	5,06	5,93	6,8	8,44	6,25	7,12	5,09	0,89 (240V) 0,67 (208V)
Rated voltage (AC)	Tension nominale (C.A.)	240VAC, 3ph or 208VAC, 3ph									208/240 VAC, 1ph	
Frequency	Fréquence	60 Hz									60 Hz	
Connection cable model H07RN-F	Câble de connection type H07RN-F	4x9 AWG					4x7 AWG				3x14 AWG	

V* with 1740 Watts steamer - avec le cuiseur vapeur 1740 Watts

W* with 3480 Watts steamer - avec le cuiseur vapeur 3480 Watts

AMALFI		AMAC A	AMAC B	AMAC C	AMAC D	AMAL A/B/C/D	
Maximum power (kW)	Puissance Max. (kW)	7,67	7,67	10,45	13,72	1,77 (240V) 1,33 (208V)	
Rated absorption (kW/h)	Absorption nominale (kW/h)	3,84	3,84	5,23	6,86	0,89 (240V) 0,67 (208V)	
Rated voltage (AC)	Tension nominale (C.A.)	240VAC, 3ph or 208VAC, 3ph				208/240 VAC, 1ph	
Frequency	Fréquence	60 Hz				60 Hz	
Connection cable model H07RN-F	Câble de connection type H07RN-F	4x9 AWG			4x7 AWG		3x14 AWG



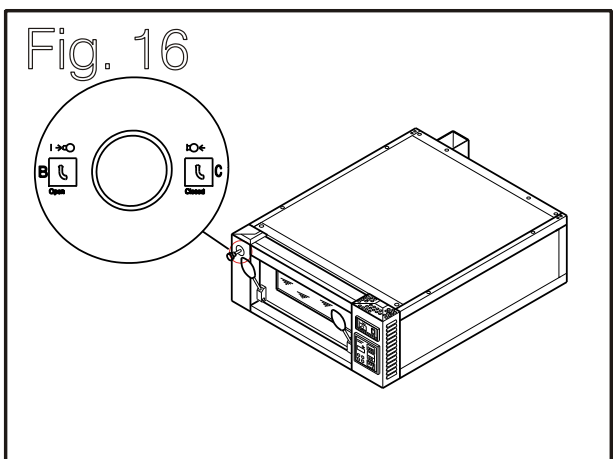
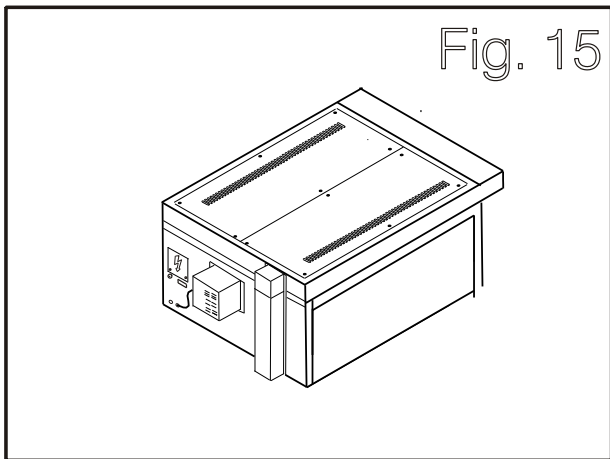
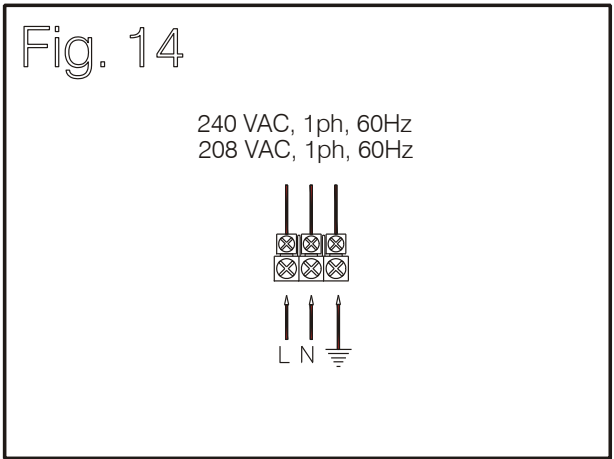
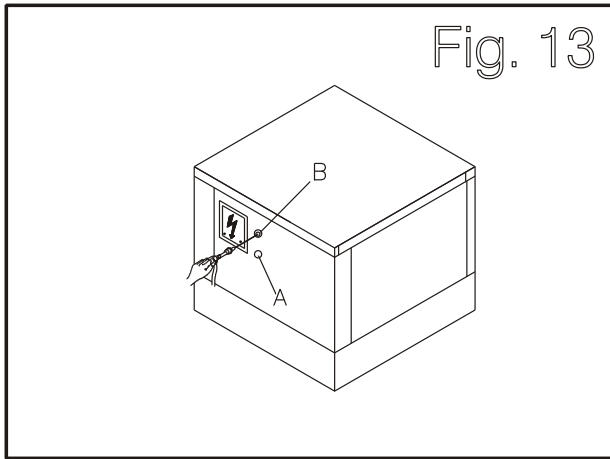
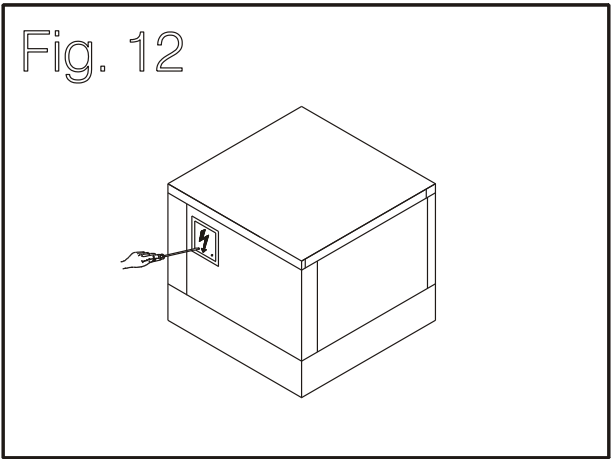
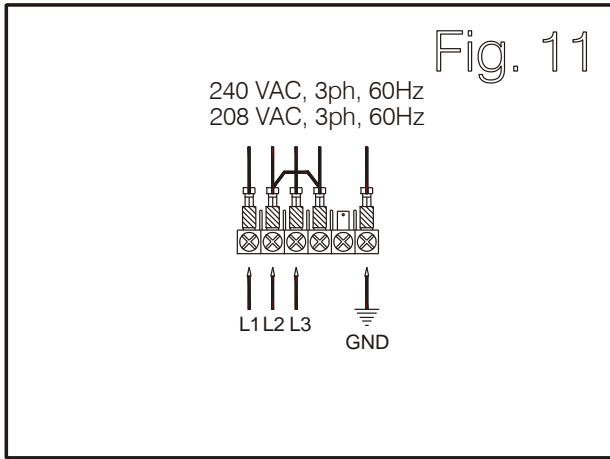
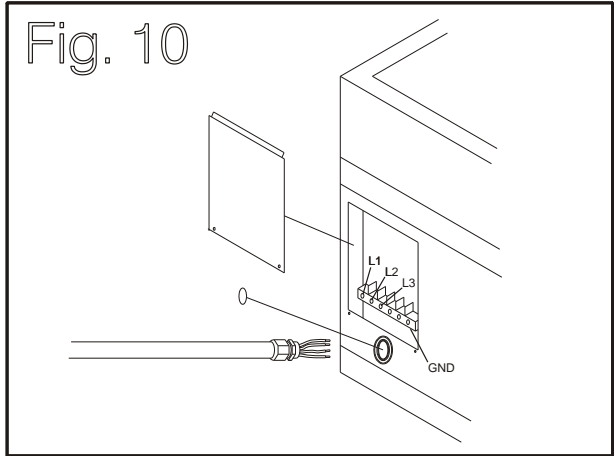
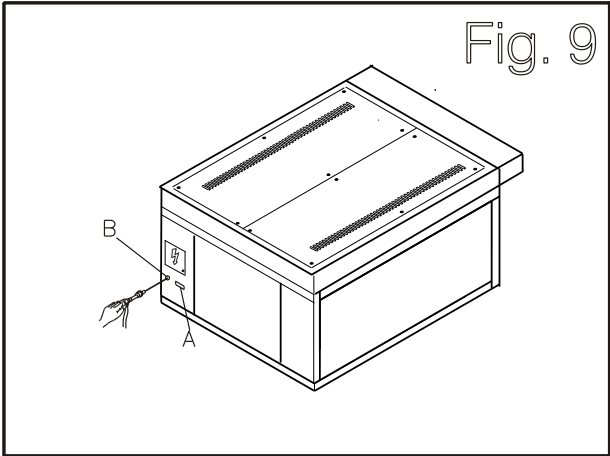


Fig. 17

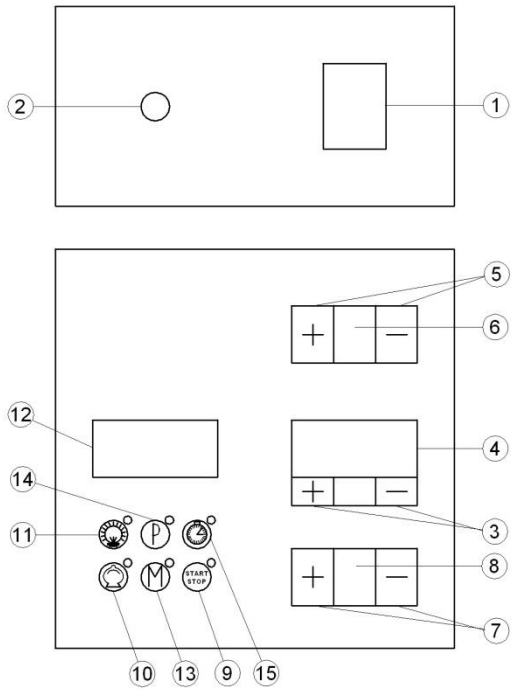


Fig. 17a

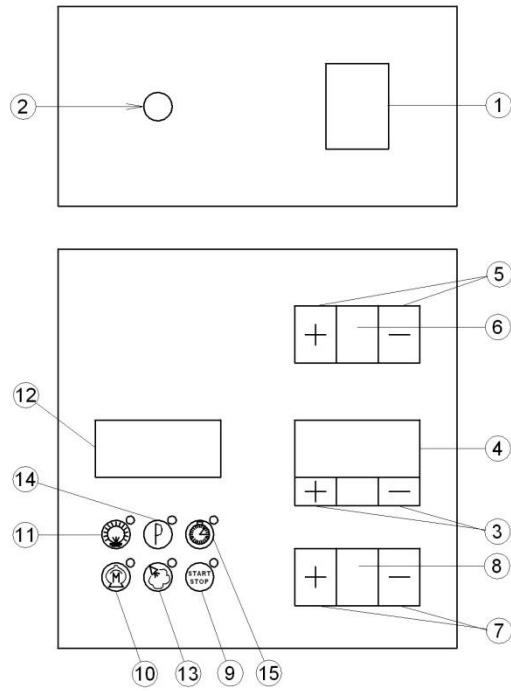


Fig. 18

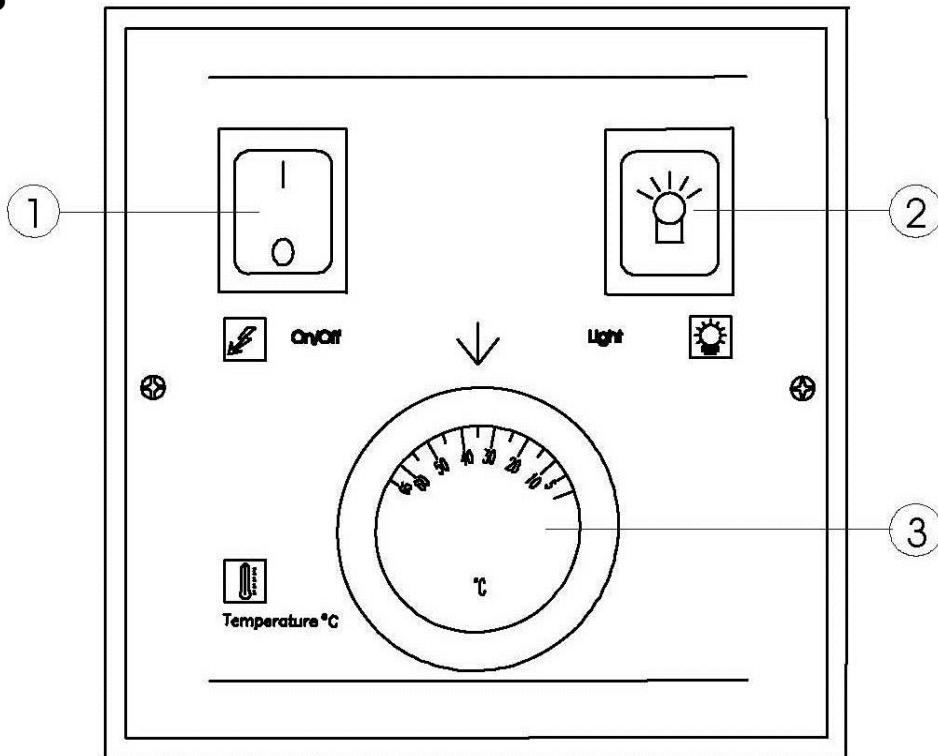


Fig. 19

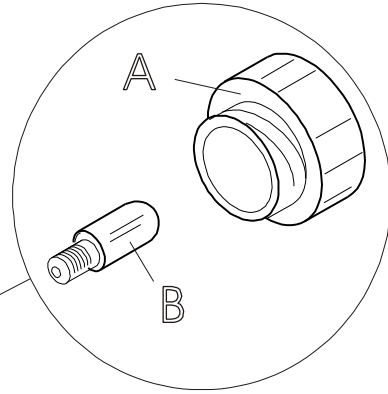
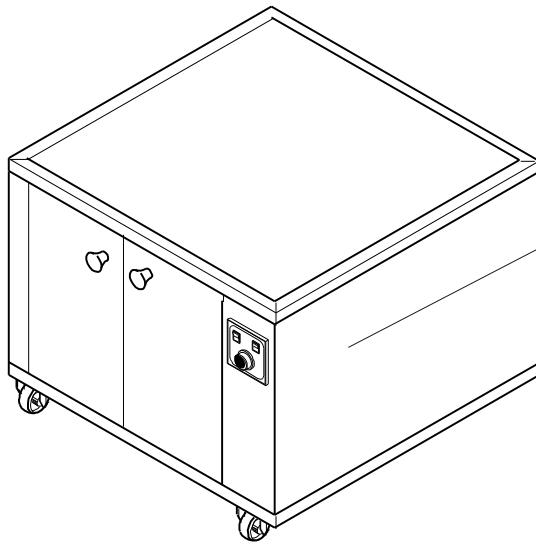
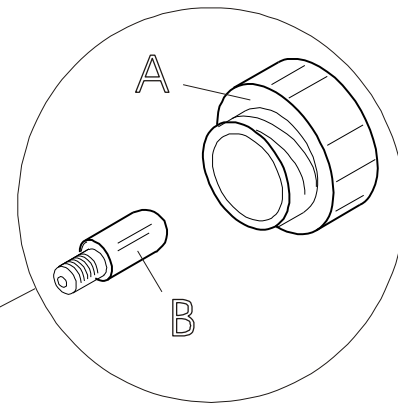
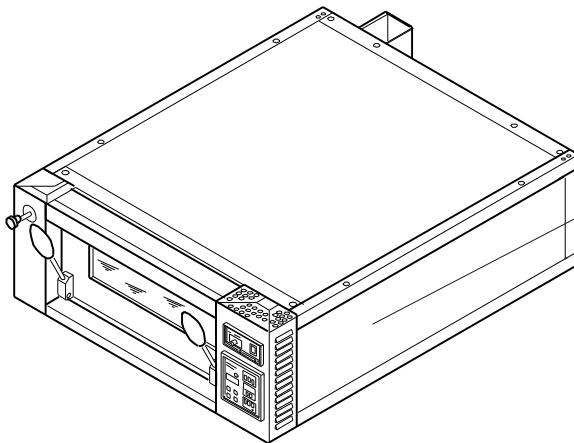
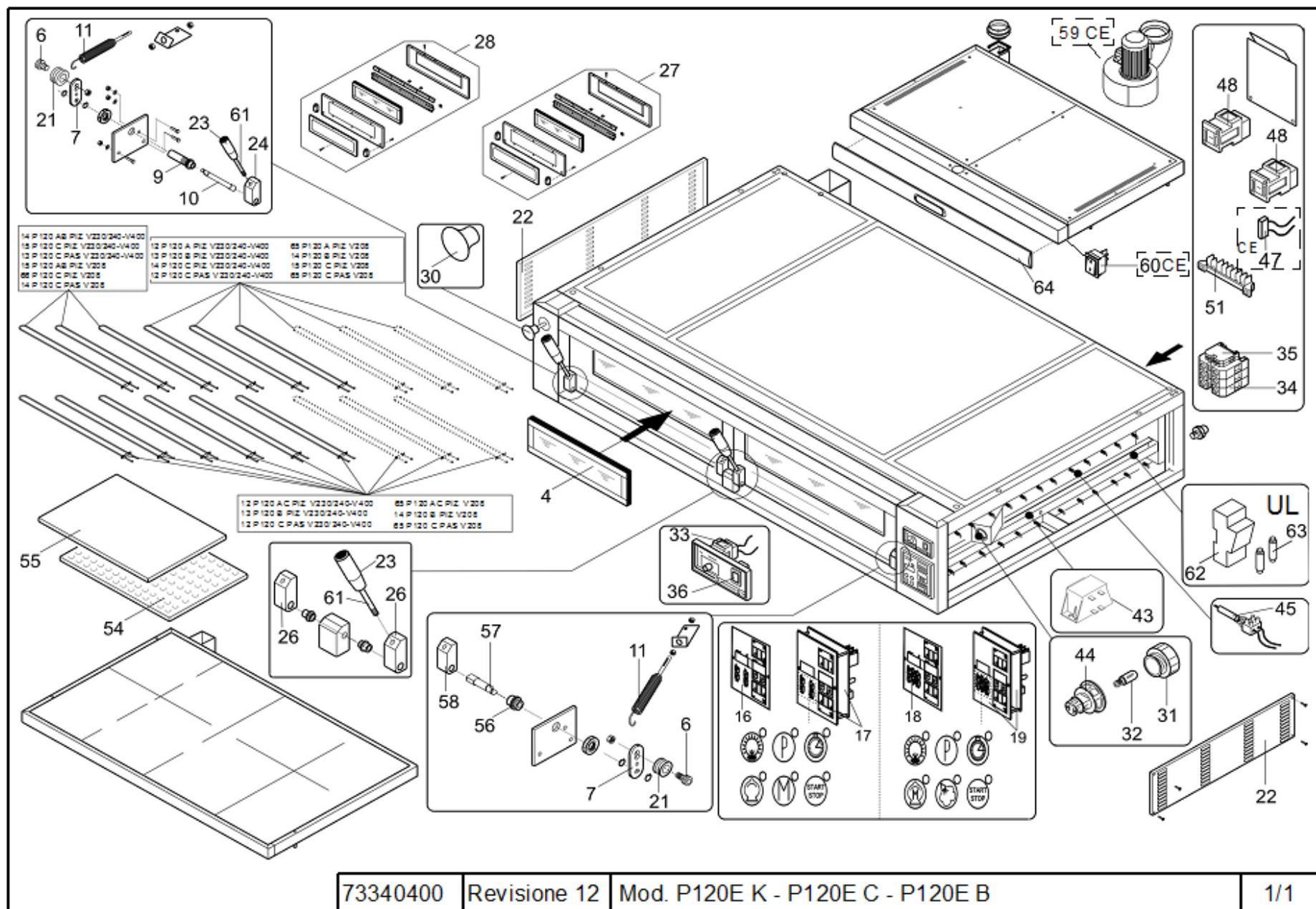


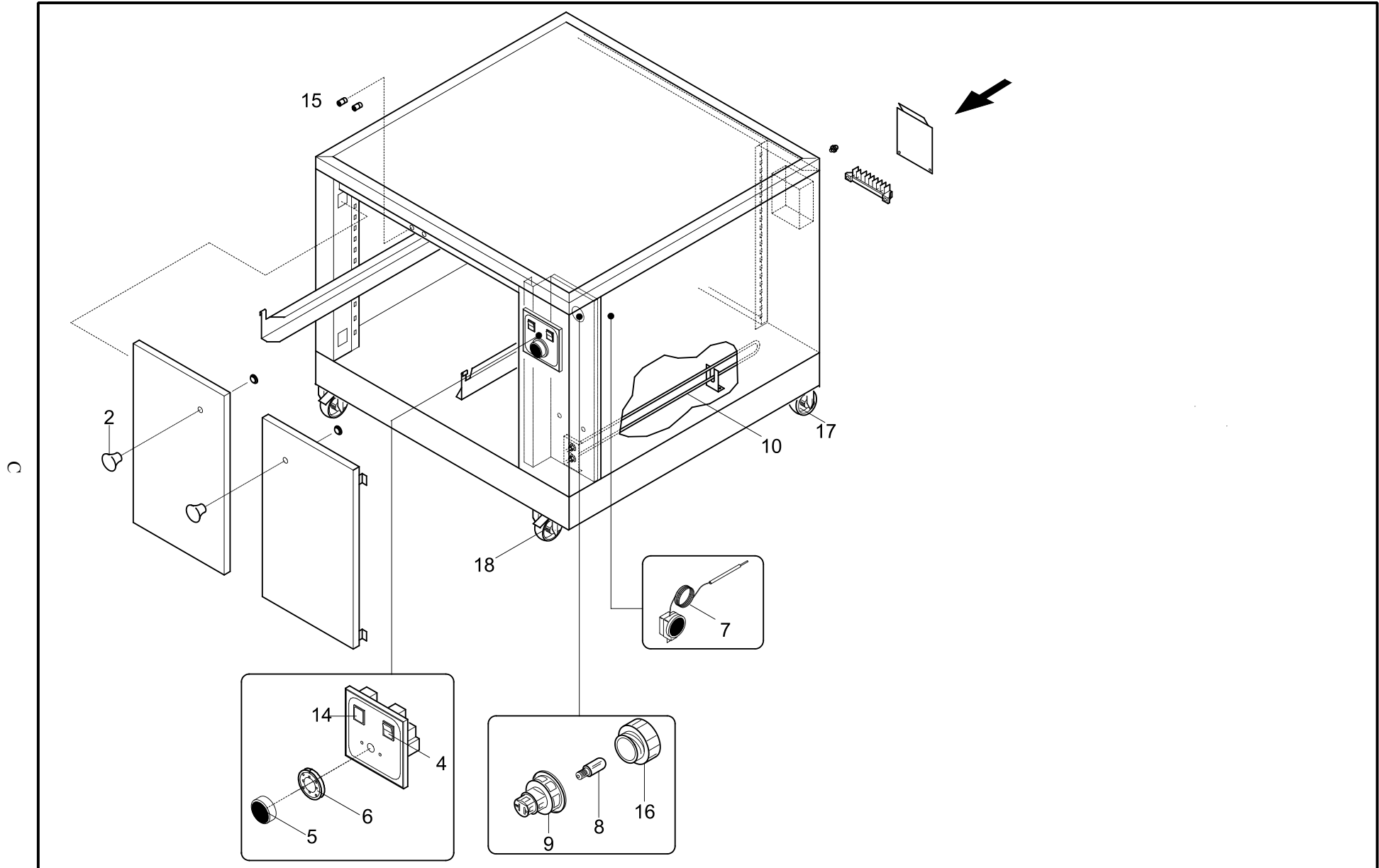
Fig. 20

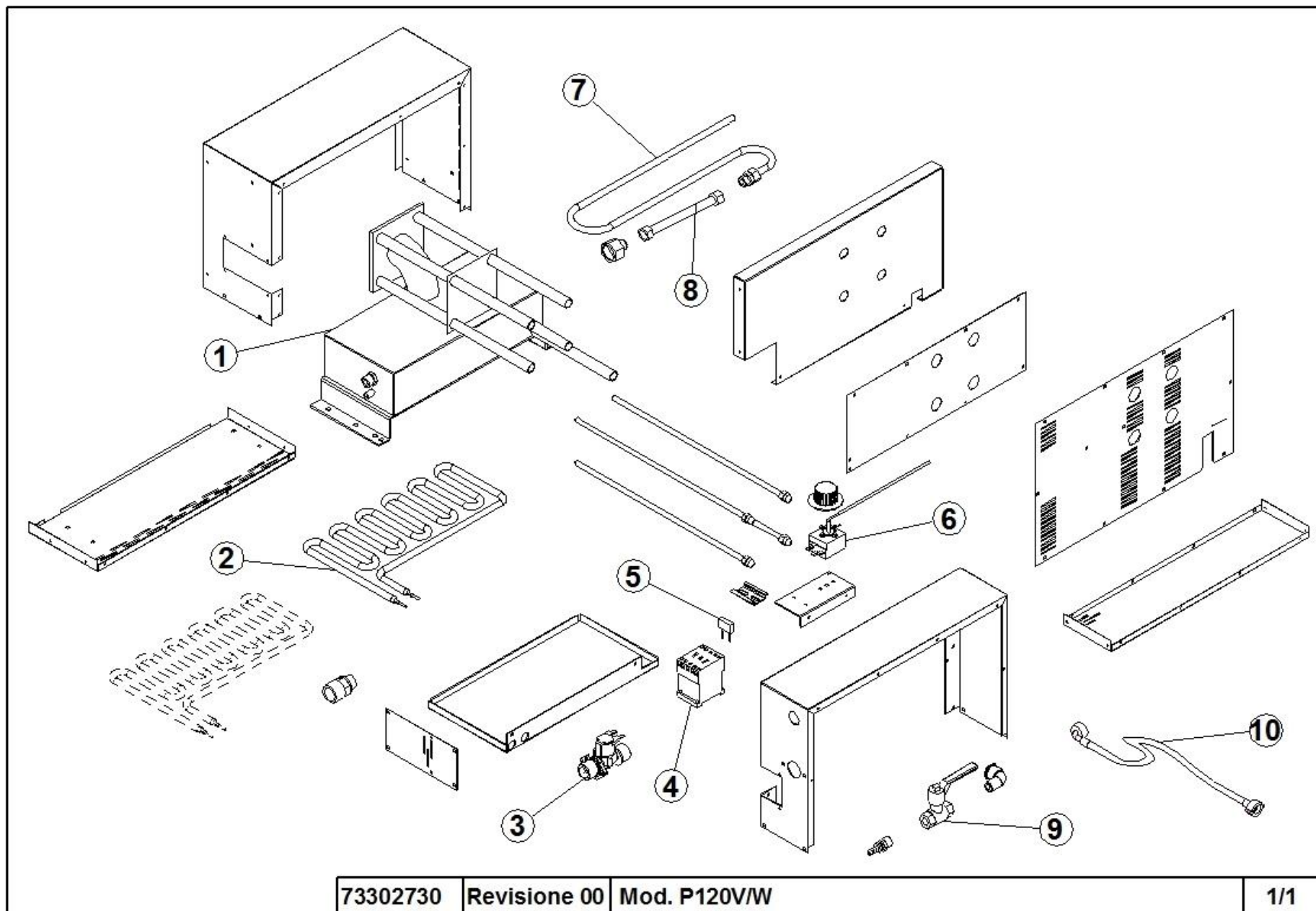


Rif.	Denomination	Designation			
2	Pin	Pivot			
3	Joint Plate	Platine			
4	Glass	Verre			
6	Bush	Douille			
7	Pin	Pivot			
8	Handle	Poignée			
9	Left Hinge	Charnière Gauche			
10	Bush	Douille			
11	Spring	Ressort			
20	Hood front	Partie frontale hotte			
24	Label-	Etiquette			
25	Power Card	Carte De Puissance			
26	Bush	Douille			
27	Door	Porte			
29	Panel	Panneau			
30	Cover	Calotte			
31	Bulb	Ampoule			
32	Safety Thermostat	Thermostat De Sécurité			
33	Terminal	Borne			
34	Terminal	Borne			
35	Switch	Interrupteur			
41	Transformer	Transformateur			
42	Lamp Holder	Douille			
43	Thermocouple And Clamp	Thermocouple Et Borne			
47	Heating Element	Résistance			
48	Heating Element	Résistance			
49	Suppressor	Suppresseur			
50	Terminals Board	Platine Des Bornes			
53	Remote Control Switch	Télérupteur			
56	Right Hinge	Charnière Droite			
58	Ball Knob	Pommeau			
59	Vapour Exhaust Fan	Aspirateur Vapeurs			
60	Switch	Interrupteur			
61	Lever	Levier			
62	Fuse carrier	Portefusible			
63	Fuse	Fusible			
64	Rear refractory	Réfractaire postérieur			
65	Front side refractory	Réfractaire latéral antérieur			
66	Central side refractory	Réfractaire latéral central			
67	Back side refractory	Réfractaire latéral postérieur			
68	Bottom refractory	Réfractaire du sol			
69	Ceiling refractory	Réfractaire du ciel			
			73340390	AMALFI K – AMALFI C – AMALFI B	

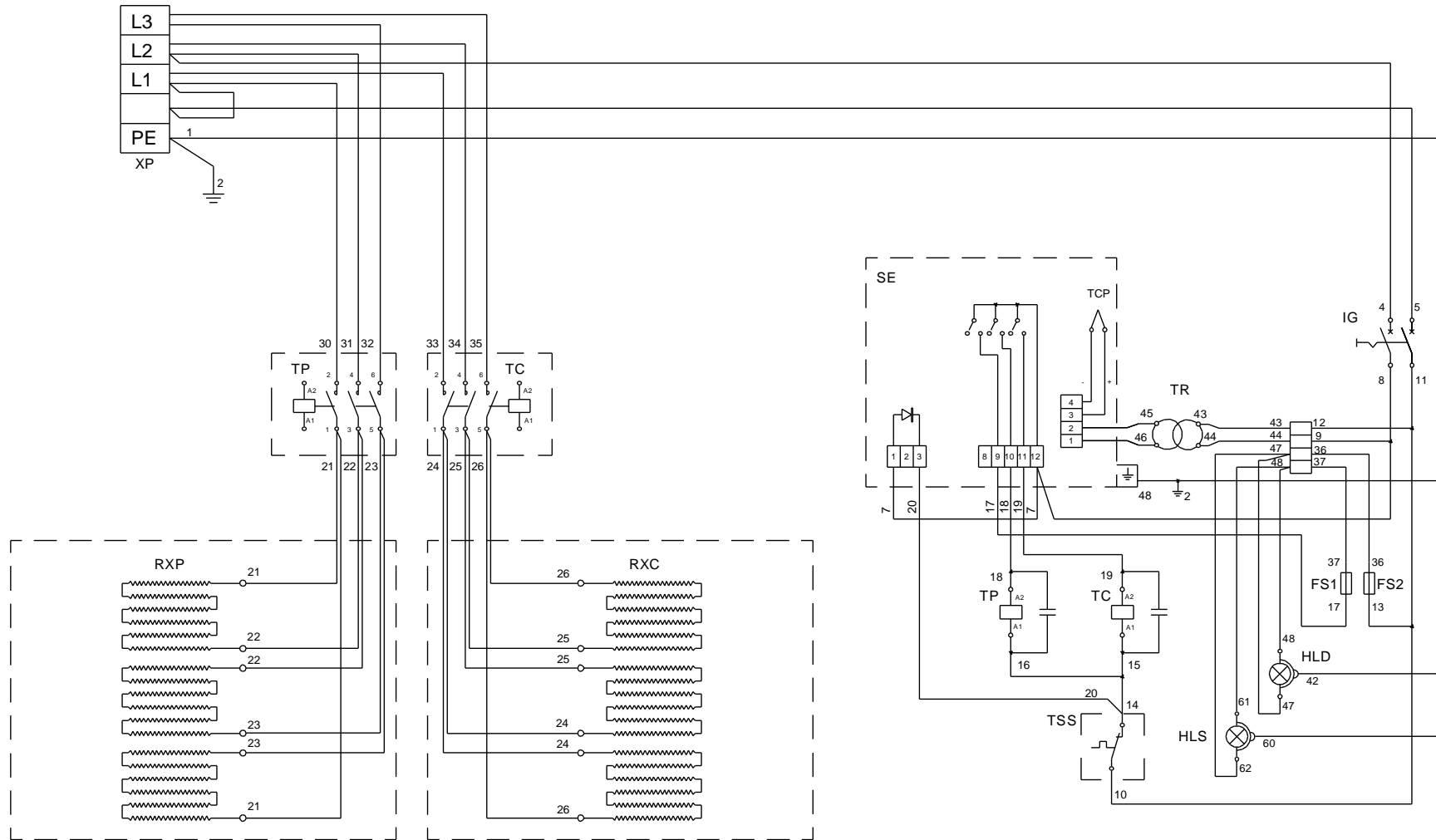


Rif.	Denomination	Designation			
4	Glass	Verre			
6	Pin	Pivot			
7	Joint Plate	Platine			
9	Left Hinge	Charnière Gauche			
10	Pin	Pivot			
11	Spring	Ressort			
12	Heating element	Résistance			
13	Heating element	Résistance			
14	Heating element	Résistance			
15	Heating element	Résistance			
16	Label-	Etiquette			
17	Power Card	Carte De Puissance			
18	Label-	Etiquette			
19	Power Card	Carte De Puissance			
21	Bush	Douille			
22	Panel	Panneau			
23	Handle	Poignée			
24	Hinge	Charnière			
26	Hinge	Charnière			
27	Door	Porte			
28	Door	Porte			
30	Ball Knob	Pommeau			
31	Cover	Calotte			
32	Bulb	Ampoule			
33	Safety Thermostat	Thermostat De Sécurité			
34	Terminal	Borne			
35	Terminal	Borne			
36	Switch	Interrupteur			
43	Transformer	Transformateur			
44	Lamp Holder	Douille			
45	Thermocouple And Clamp	Thermocouple Et Borne			
48	Remote Control Switch	Télérupteur			
51	Terminals Board	Platine Des Bornes			
54	Embossed Plate Floor	Plan En Tôle Gauffrée			
55	Refractory Floor	Plan Réfractaire			
56	Right Hinge	Charnière Droite			
57	Pin	Pivot			
58	Hinge	Charnière			
61	Handle	Levier			
62	Fuse carrier	Portefusible			
63	Fuse	Fusible			
64	Hood front	Partie frontale hotte			
65	Heating element	Résistance			
66	Heating element	Résistance			
			73301200	P120E UL	



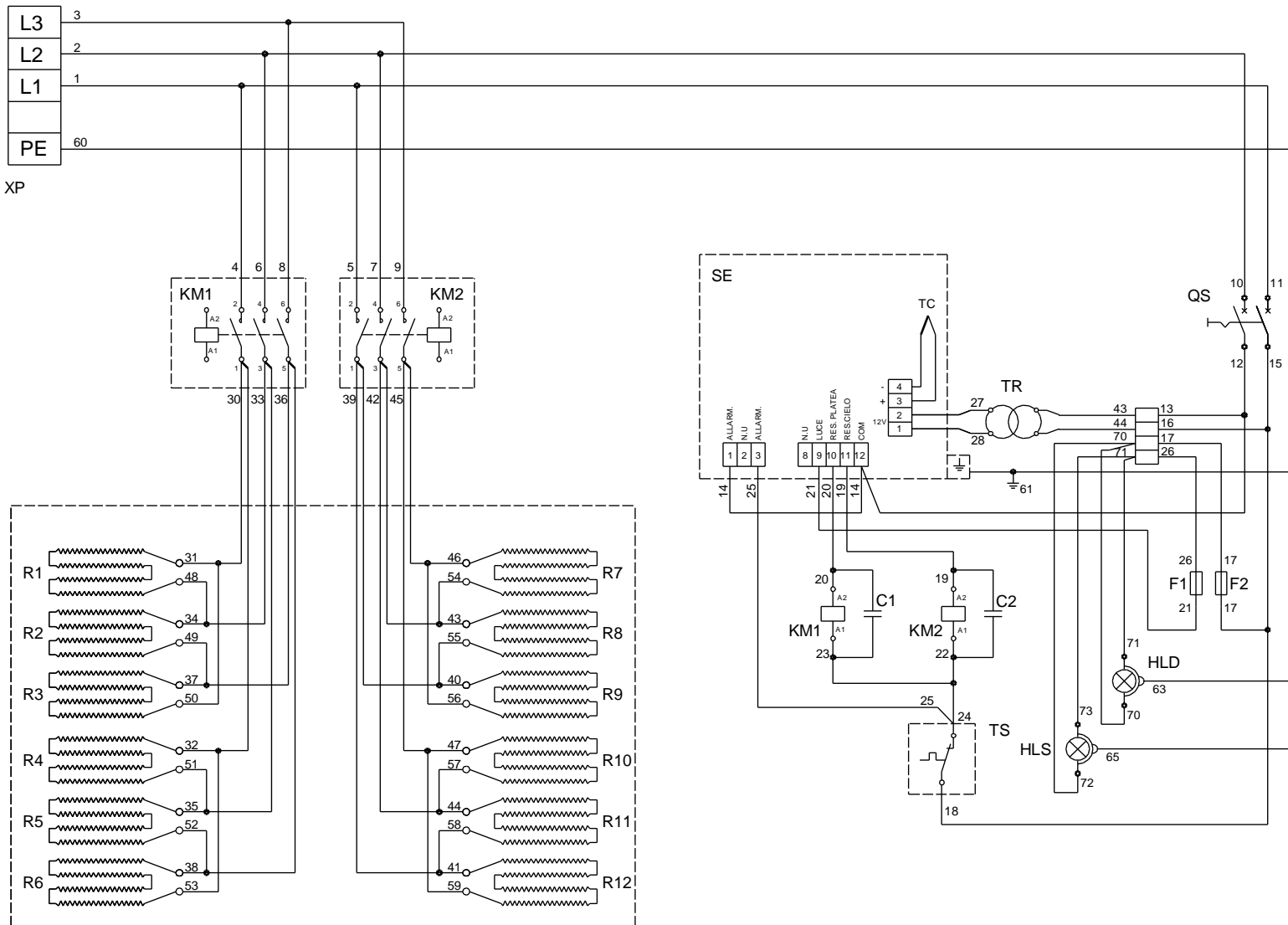


240VAC, 3Ph, 60Hz
 208VAC, 3Ph, 60Hz



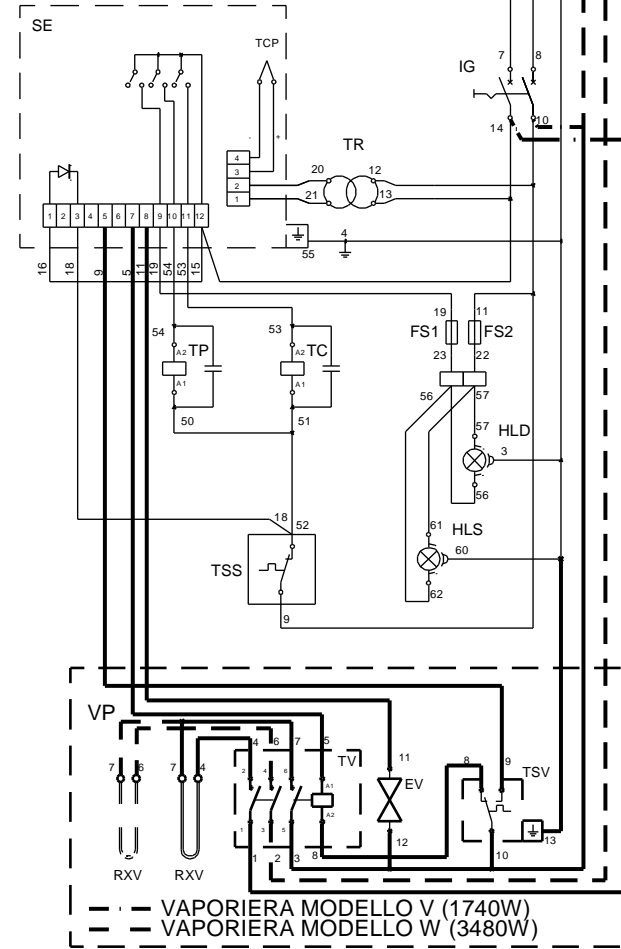
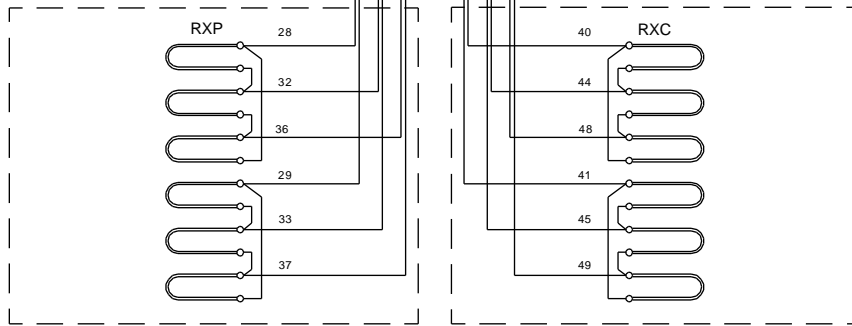
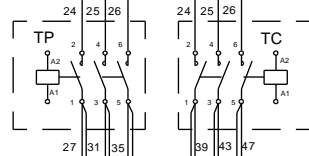
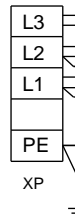
E

240Vac 3ph, 60Hz
208Vac, 3ph, 60Hz



F

208/240VAC, 3ph, 60Hz



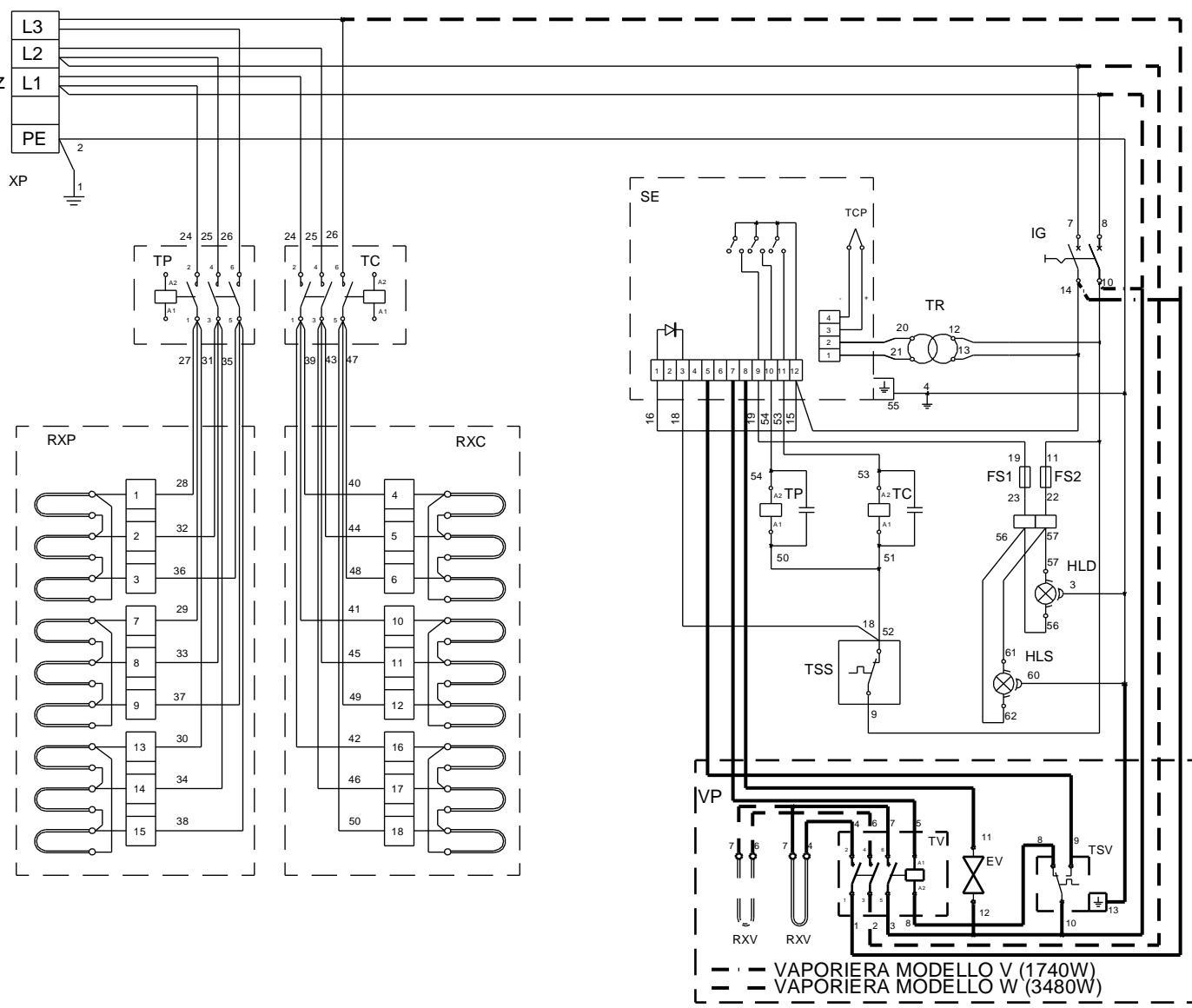
74822460

Revisione 03

MOD. P120E C18 A-B V-W 208/240VAC, 3ph, 60Hz

1/1

208/240VAC, 3ph, 60Hz



H

Rif.	Designation	Denomination			
XP	Mains junction box	Entrée réseau			
RXC	Ceiling heating elements	Résistances ciel			
RXP	Floor heating elements	Résistances sole			
TC	Ceiling contactor	Contacteur ciel			
TP	Floor contactor	Contacteur sole			
SE	Pyrometer	Pyromètre			
TCP	Thermocouple	Thermocouple			
TR	Transformer	Transformateur			
IG	Main switch	Interrupteur alimentation			
TSS	Safety thermostat	Thermostat de sécurité			
HLD-S	Internal lamp	Lampe éclairage chambre			
FS1-2	Fuse	Fusible			
VP	Steamer	vaporisateur			
RXV	Heating Element	Résistance			
TV	Contacteur	Contacteur			
EV	Water Electrovalve	Electrovanne Eau			
TSV	Thermostat	Thermostat			
			74822470	P120E C18 C	208/240 VAC, 3ph, 60Hz

240VAC, 1ph
208VAC, 1ph

L 6
N 7
PE 1

