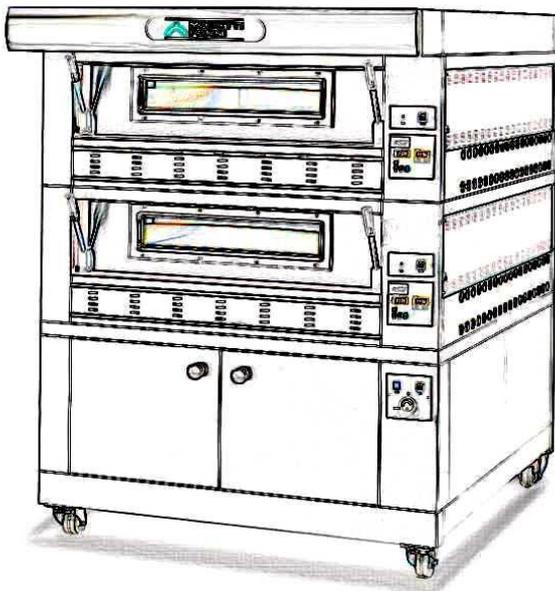


# Instructions manual Manuel d'instructions

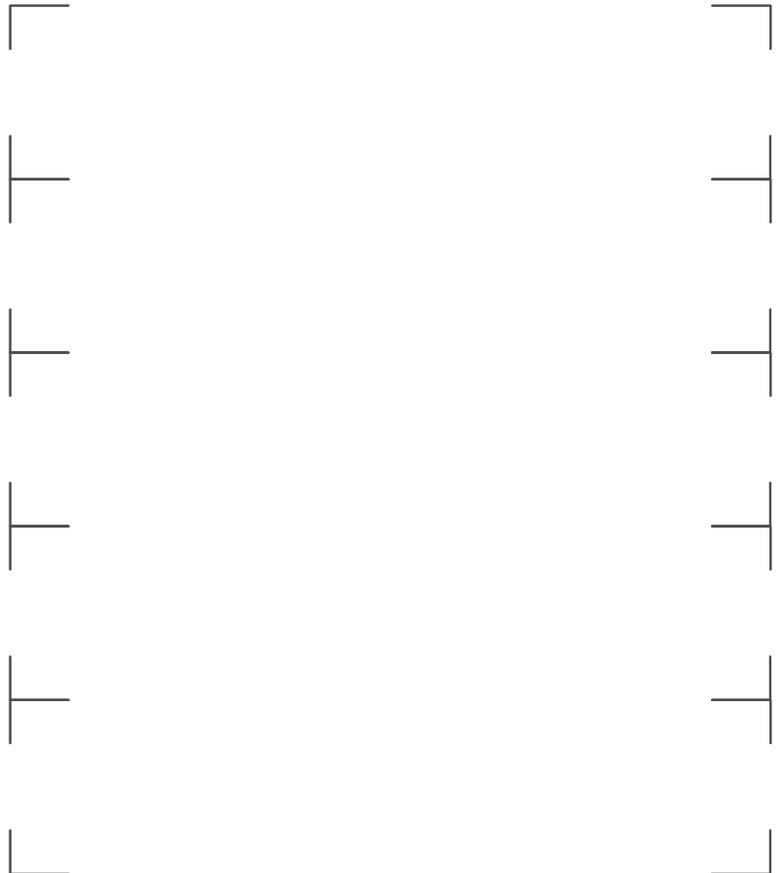
## P110G – P150G



Gas oven  
Four a gaz



**Cod.73300890**  
**Ver.: A4**



**NOTICE:**

This Owner's Operating and Installation Manual should be given to the user. The operator of the oven should be familiar with the functions and operation of the oven.

This manual must be kept in a prominent, easily reachable location near the oven.

Gas ovens are designed for use with EITHER natural gas OR liquid LP gas, as specified on the serial plate. Where permitted by local and national codes, the oven can be converted from natural gas to LP gas operation, or from LP gas to natural gas operation. This conversion requires the *installation* of the appropriate Producer Gas Conversion kit by an Authorized Service Agent.

It is suggested to obtain a service contract with a Producer Authorized service agent.

**WARNING**

**POST, IN A PROMINENT LOCATION, THE EMERGENCY TELEPHONE NUMBER OF YOUR LOCAL GAS SUPPLIER AND INSTRUCTIONS TO BE FOLLOWED IN THE EVENT YOU SMELL GAS.**

Instructions to be followed in the event the user smells gas shall be obtained by consulting the local gas supplier. If the smell of gas is detected, immediately call the emergency phone number of your local Gas Company. They will have personnel and provisions available to correct the problem.

**FOR YOUR SAFETY**

**Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance.**

**WARNING**

**Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.**

**IMPORTANT**

**The label with the electric circuit arrangement is on the right lateral side (on the models P110G) / rear (on the models P110G) / rear (on the models P110G) of the oven.**

**IMPORTANT**

**It is the customer's responsibility to report any concealed or non-concealed damage to the freight company. Retain all shipping materials until it is certain that the equipment has not suffered concealed shipping damage.**

**NOTICE:** CONTACT YOUR PRODUCER TO PERFORM MAINTENANCE AND REPAIRS.

**NOTICE:** Using any parts other than genuine Producer manufactured parts relieves the manufacturer of all warranty and liability.

**NOTICE:** Producer reserves the right to change specifications at any time.

**NOTICE:** The equipment warranty is not valid unless the oven is installed, started and demonstrated under the supervision of a factory certified installer.

**Retain This Manual For Future Reference**

## INDEX

01 TECHNICAL DATA	3
02 INSTALLATION	4
03 OPERATION	6
04 ORDINARY MAINTENANCE	7
05 SPECIAL MAINTENANCE	7
06 NOISE LEVELS	9
07 LIST OF SPARE PARTS	9

### Note:

This catalogue is printed in two languages: English and French.

## 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 and whatever depends on normal wear and deterioration of both the system and its 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 appliance.

### DEAR CUSTOMER

Before using the appliance, please read this user manual.

For the safety of the operator, the appliance safety devices should always be maintained in a proper state of efficiency.

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

The manufacturer reserves the right to make improvements to the product and manual, without necessarily updating existing products and manuals.

### WARNING!

1. **The following instructions are provided for your safety.**
2. **Please read them carefully before installing and using the appliance.**
3. **Keep this user manual in a safe place for future consultation by the operators.**
4. **All installation operations, changes made in order to use different types of gas, adjustments and special maintenance operations, must be carried out in compliance with the Manufacturer's instructions by a qualified technician. Sealed parts must not be adjusted or tampered with except for the transformations that are foreseen.**
5. **The nozzles and the technical rating plate for allowed transformation are supplied in a bag along with the oven and must be kept with all the oven documentation.**
6. **This appliance must only be employed for the purposes for which it was designed: to cook pizza or similar food products. It is prohibited to bake products containing alcohol. Any other use can be classed as improper.**
7. **The appliance is intended only for collective use and must be used only by a qualified professional user trained to operate it. The appliance mustn't be used by children.**
8. **When carrying out repairs, always contact one of the Manufacturer's authorised service centres and request that original spare parts be used.**
9. **Failure to comply with the above may compromise the safety of the appliance.**
10. **In the event of breakdown or malfunction always disconnect the appliance, and do not attempt to make adjustments or repairs yourself.**
11. **Should the appliance be sold or transferred to another owner, or should the current owner change his premises and wish to install the appliance elsewhere, always ensure that this manual remains with the appliance, 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, which basically form two distinct and complementary elements:

- upper baking chamber/s
- lower stand or proofer
- optional spacer ring 11 13/16" (300mm) thick between the chamber/s and stand/compartment

The baking section comprises an insulating element (hood) and 1 or 2 or 3 baking chambers.

Each baking chamber is totally independent and has electronic temperature regulation, a safety thermostat, electronic safety burner control and a bottom-hinged door.

The lateral and upper internal structure is in aluminised metal plate, while the cooking surface is refractory for direct contact cooking or pan cooking. The lower unit can be used as support for the cooking element and it can be either open or closed.

The open unit (support element) comprises a steel structure fitted with tray holder guides.

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

### 1.2 REGULATIONS APPLIED

This oven complies with the following:

- UL STD 197
- NSF STD 4
- ANSI STD Z83.11
- CAN/CSA C22.2 STD No.109
- CSA STD 1.8

### 1.3 WORKPLACES

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

The doors giving access to the ovens are located at the front.

### 1.4 MODELS

There are nine models available:

- **P110G C/A**
- **P110G C/B**
- **P150G C/A**
- **P110G C/A2 (double chamber)**
- **P110G C/B2 (double chamber)**
- **P150G C/A2 (double chamber)**
- **P110G C/A3 (triple chamber)**
- **P110G C/B3 (triple chamber)**
- **P150G C/A3 (triple chamber)**

The following compositions are not possible

- (P110G C/A2-B2, P150G C/A2)+P110/150 L/80+ANELLO P110/P150
- (P110G C/A2-B2, P150G C/A2)+P110/150 CV/80+ANELLO P110/P150
- (P110G C/A2-B2-A3-B3, P150G C/A2-A3) + P110/150 CV/95
- (P110G C/A3-B3, P150G C/A3) + P110/150 CV/80
- (P110G C/A3-B3, P150G C/A3) + P110/150 L/80

Any support that is not supplied by the manufacturer must be of a type suitable to guarantee the appliance a proper level of stability

## 1.5 TECHNICAL DATA (see TABLE 1)

## 1.6 DIMENSIONS AND WEIGHTS (see Fig.1)

## 1.7 IDENTIFICATION

When communicating with the manufacturer or service centre, always give the oven SERIAL NUMBER, which can be found on the plate fixed as shown in fig.2.

## 1.8 LABELLING

The oven is supplied with warning labels at the points shown in fig.2 - 3.

- C - electric diagram plate
- D - control board working plate
- E - plate "English warning pre-installation"
- F - plate "French warning pre-installation"
- G - wheels presence plate
- H - plate "Wall distance"
- I - plate "LP-GAS 10,5 inWC – 26,2 mbar C-US"
- L - plate "NATURAL GAS 4 inWC – 10 mbar C-US"
- M - Sign "PROOFER SANITATION"
- N - label "GAS U.S. AND CANADA AND SANITATION"
- O - label "ELETTRICO U.S. AND CANADA AND SANITATION"
- P - label "LAMP"

## 1.9 ACCESSORIES

The oven is equipped with the following accessories:

- set of nozzles for replacing those provided.
- alternative technical rating plate

**WARNING** – For gas ovens, after any conversions, readjustments, or service work on the oven:

- Perform a gas leak test.
- Test for correct air supply.
- Test for proper combustion and gas supply.
- Check that the ventilation system is in operation.

**WARNING**

For electric ovens, after any conversions, readjustments, or service work on the oven, check that the ventilation system (if so equipped) is in operation.

**WARNING**

Keep the appliance area free and clear of combustibles.

**WARNING**

The oven must be installed on an even (level) non-flammable flooring and any adjacent walls must be non-flammable. Recommended minimum clearances are specified in the *Description* section of this manual.

**WARNING**

Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air to and from your oven. There must be no obstructions around or underneath the oven. Constructional changes to the area where the oven is installed shall not affect the air supply to the oven.

**CAUTION**

For additional installation information, contact your local Authorized Service Agent.

**NOTE**

There must be adequate clearance between the oven and combustible construction. Clearance must also be provided for servicing and for proper operation.

**NOTE**

The label with the electric circuit arrangement is on the right lateral side (on the models P110G) / rear (on the models P110G) of the oven.

**NOTE**

All aspects of the oven installation, including placement, utility connections, and ventilation requirements, must conform with any applicable local, national, or international codes. These codes supercede the requirements and guidelines provided in this manual.

**NOTE**

In the USA, the oven installation must conform with local codes. In the absence of local codes, gas oven installations must conform with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1. Gas and electric ovens, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes, or in the absence of local codes, with the National Electrical Code (NEC), or ANSI/NFPA70.

**NOTE**

In Canada, the oven installation must conform with local codes. In the absence of local codes, gas oven installations must conform with the Natural Gas Installation Code, CSA-B149.1, or the Propane Gas Installation Code, CSA-B149.2, as applicable. Gas and electric ovens, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes, or in the absence of local codes, with the Canadian Electrical Code CSA C22.2.

## 2.1 TRANSPORT

The oven is generally delivered fastened to wooden pallets (fig. 4). Each part is protected by a plastic film or by cardboard boxes.

## 2.2 UNLOADING

**NOTE! On receiving the oven, it is advisable to check its conditions and quality.**

Remove the metal seals (fig. 9 item E) if already fitted to the relief channels (fig. 9 item C).

Raise the equipment using only and exclusively the points indicated at the pict. 5.

## 2.3 ENVIRONMENTAL SPECIFICATIONS

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

**Working temperature:** +41F (+5°C) ÷ +104F (+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 gas appliances in large kitchens.
- Laws and standards in force regarding technical regulations for gas appliances.
- Laws and standards in force regarding technical regulations for LPG.
- Directives and indications issued by the gas supply network.
- 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 must be placed one on top of the other as specified in figure 6, placing the feet in the slots of each element below (item A - fig.6).

Apply aluminium tape for use at high temperatures between the relief channels of the stacked units; complete the installation with the metal seals (fig.9 item E) provided, securing them in place with the special screws.

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. 7):

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

**WARNING! Because the oven is equipped with casters, a restraint cable assembly must be installed to limit the movement of the appliance without depending on the connector and the quick disconnect device or its associated piping. One end of the cable is anchored to the eyebolt on one of the rear leg extensions, while the other is anchored to the wall. After connecting the restraint cable, move the oven to its final location. Then, lock the two front casters.**

**If disconnection of the restraint is necessary, to reconnect this restraint after the appliance has been returned to its originally installed position**

For example (fig. 8), after positioning the appliance in location foreseen and locking the brakes on the front wheels, fix the appliance to the floor or wall using at least 4 brackets of sufficient strength, so as to prevent it from moving for any reason; it must be possible to remove the brackets in order to carry out special cleaning operations.

### 2.4.1 MOUNTING THE SUPPORT

See Fig.16

Detail A

- bring together the 4 lower pipes,
- insert the legs in the frame and match the holes.

Detail B

- insert all the side pipe screws (short),
- insert only the outermost screws of the front and rear pipes (long),
- insert the nuts on the internal side of the legs,
- tighten well after making sure the assembly is set level and square.

Detail C

- bring the two upper side pipes towards the legs (the hole furthest from the end goes at the front),
- insert the screws and nuts and tighten them well,

- bring the short upper pipes together, insert all the screws, move the tray holders together and tighten,
- insert the four lower screws in the short base pipes and tighten.
- move the central tray holders together and tighten,

Detail D

- check that all screws are tightened,
- insert the closing plugs at the ends of the pipes,
- insert plugs into all external pipe holes,
- turn the frame on its side and fix the wheels to the plate; the castor wheels with brake at the front and the fixed wheels at the back, using the screws,
- check that all the screws are firmly tightened.

## 2.5 CONNECTIONS

### 2.5.1 GAS CONNECTION

#### CAUTION

**DURING PRESSURE TESTING NOTE ONE OF THE FOLLOWING:**

1. The oven and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressure in excess of 1/2 PSI (3,45 kPa).
2. The oven must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressure equal to or less than 1/2 PSI (3.45 kPa).
3. If incoming pressure is over 35 mbar (0,5 PSI), a separate regulator **MUST** be installed in the line **BEFORE** the individual shutoff valve for the oven.

**WARNING: To prevent damage to the control valve regulator during initial turn-on of gas, it is very important to open the manual shutoff valve very slowly.**

**After the initial gas turn-on, the manual shutoff valve must remain open except during pressure testing as outlined in the above steps or when necessary during service maintenance.**

**WARNING! Connection to the gas network must only be carried out by specialised personnel with a proper license.**

**Check that the appliance has been set up to take the kind of gas that is actually supplied.**

**Before connecting to the gas supply, check that the appliance supply pressure is the one indicated in Tab.1, and that this pressure is guaranteed to remain unchanged on a long term basis.**

**If the supply pressure is outside the values indicated, advise the gas supply company and do not start up the appliance until the cause has been identified and eliminated.**

Connection to the gas network can be fixed or removable, a certified stop tap must be fitted upstream of the oven.

If flexible pipes are used, they must be made of stainless steel according to current standards and norms.

Use **LOCTITE 577** sealant on the gas inlet pipe thread.

When connections have been completed, carry out a seal test with the aid of a non-corrosive leak finder spray.

Certain safety code requirements exist for the installation of gas ovens; refer to the beginning of Section 2 for a list of the installation standards. In addition, because the oven is equipped with casters, the gas line connection shall be made with:

- A connector that complies with the Standard for Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z21.69 (in USA), or Connectors for Movable Gas Appliances, CSA 6.16 (in Canada).

- A quick-disconnect device that complies with the Standard for Quick-Disconnect Devices for Use With Gas Fuel, ANSI Z21.41 (in USA), or, if applicable, Quick-Disconnect Devices for Use With Gas Fuel, CSA 6.9 (in Canada).

### 2.5.2 VAPOUR AND GAS EXHAUST

**WARNING! THE PROPRIETOR IS RESPONSIBLE FOR PROVIDING AND MAINTAINING AN ADEQUATE VENTILATION SYSTEM**

**WARNING! Any accumulation of noxious substances may result in intoxication or death. It is therefore essential to provide a ventilation system that is well-designed, properly fitted and regularly cleaned and maintained in state of constant efficiency throughout the working life of the appliance. The flow of air feeding the oven and the hood exhaust flow must be suitably sized.**

**WARNING! The discharge of exhaust fumes must take place outwards.**

Pizza ovens are equipment that require a ventilation system properly sized to ensure proper evacuation of combustion gases and vapors.

For aeration of the area where the oven will be installed, and discharge of exhaust fumes, see the instructions in 2.4.

The vapour and gas exhaust pipe is located on the back of the oven (fig. 9 item C).

**WARNING! The steam and exhaust gas extractor pipe will heat up when the oven is working. Do not touch it, or you will burn yourself.**

The equipment can be installed in one of the following ways:

- A) direct ventilation system installation
- B) under exhaust hood installation

#### A) Installing with direct ventilation (see fig. 9a)

**WARNING! The vapour and gas exhaust connection must be done exclusively by qualified personnel in compliance with current regulation.**

Fit the closing plug at the end of the exhaust (fig.9 item B) turning the three screws provided so that inclined part faces the front of the oven; then fit the exhaust extractor switch itself (fig.9 item A).

Using a suitable pipe:

**Ø7 7/8" (Ø 200)** per P110GA-A2-B-B2 - P150GA-A2

**Ø9 27/32" (Ø 250)** per P110GA3-B3 - P150GA3

of the kind commercially available, make the connection to the extractor switch (Fig. 9 item A) in compliance with current exhaust fume discharge requirements.

**WARNING! Once applied the exhaust extractor switch (fig.9 item A) and the subsequent pipes fix them mechanically with the provided self-tapping screw.**

#### B) Installing under ventilation hood (see fig. 9b)

The appliance must always be installed under a suction hood, with a heat-resistant filter, or under a suction ceiling that must guarantee evacuation of combustion and cooking fumes at all times.

The suction system must be suitably sized and fitted with at least one closing device connected to the gas line, which comes into operation to intercept the gas in the event of a malfunction in the suction hood or ceiling itself.

The hood must be sized so as to cover the appliance completely, and to extend by at least 6" (15 cm) beyond it on all sides not adjacent to a wall; the distance from the floor to the lower edge of the hood must not exceed 95" (240cm). All these distances are merely indicative, and current installation regulations must always be taken as a reference. Take into account that the proper air flow values will depend on the design efficiency of the hood, the amount of air circulating inside the appliance and the flow of air coming in and out of the room.

Fit the deflector (fig.9 item F) at the end of the exhaust (fig.9 item C) so that open area faces the front of the oven; then fix the deflector turning the three screws provided.

Connect outwards also the hole on the front part of the appliance through a suitable connection Ø59 1/16" (Ø150 mm) (picture 9, item D). This connection must be independent from the rear chimney.

### 2.5.3 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.

#### 2.5.3.1 ELECTRICAL CONNECTION OF THE BAKING CHAMBER

**WARNING! Each baking chamber must be fitted with a main omnipolar 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. The switch must have a contact aperture of at least 3 mm .**

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

Electrical supply for the equipment is 208/240V 1Ph 60Hz (see rating plate fig.2 item A).

To carry out electrical connection, remove the protective cover located on the rear side of the baking chamber (fig. 10). The connection cable must be supplied by the installer.

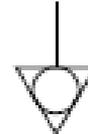
Insert a cable with a minimum cross-section of 14 AWG (3 x 2,5 mm<sup>2</sup>) in the cable raceway provided (fig.11 item A) and connect it to the terminal board as illustrated in fig.12.

When connection has been completed, check that the supply voltage, with the appliance running, does not differ from the rated value by more than ±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.**

**WARNING! It is essential that the oven be properly earthed. A special earth terminal has been provided for this purpose on the connection terminal board (fig.12). It is marked with the earth symbol and the earth wire must be connected to it.**

These ovens must also be included in the unipotential system. The terminal to be used for this purpose is located at the back of the oven (fig.11 item B). It is marked with the symbol TERMINAL FOR THE UNIPOTENTIAL SYSTEM.



#### 2.5.3.2 ELECTRICAL CONNECTION OF THE PROOFER

**WARNING! The compartment must be fitted with a main homopolar 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 appliance and within easy access.**

The proofer is delivered with a voltage of 208/240V 1Ph 60 Hz, as indicated on the rating plate (fig. 2-part B).

To carry out electrical connection, remove the protective cover located on the left hand rear side of the compartment (fig.13).

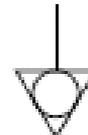
The connection cable must be supplied by the installer.

Insert a cable with a minimum cross-section of 14AWG (3 x 2,5 mm<sup>2</sup>) in the cable raceway provided (fig.14 item A) and connect it to the terminal board as illustrated in fig.15. When connection has been completed, check that the supply voltage, with the appliance running, does not differ from the rated value by more than ±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.**

**WARNING! It is essential that the oven be properly earthed. A special earth terminal has been provided for this purpose on the connection terminal board (fig.15). It is marked with the earth symbol and the earth wire must be connected to it.**

These ovens must also be included in the unipotential system. The terminal to be used for this purpose is located at the back of the oven (fig. 14-part B). It is marked with the symbol TERMINAL FOR THE UNIPOTENTIAL SYSTEM.



**WARNING! The manufacturer declines any responsibility in the event of failure to comply with the above safety precautions.**

## 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 gas and vapour exhaust connections have been properly made;**
- all control operations must be carried out by specialised technicians holding a proper license.**

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

#### 3.1.1 CHECKING NOZZLES

Check that the oven (rated gas category and type) is set up for the type and family of gas supplied. If this is not the case, convert to the type of gas available.

The oven must be put into operation using the nozzles foreseen for the rated thermal capacity (see technical data TAB.1).

**WARNING! MODELS P110G! The valve adjustment screws must not be tampered with: they are calibrated and sealed in the factory. It is necessary to intervene on the pressure regulator for the gas valve (fig.17 item C) , to guarantee the correct thermal capacity (see technical data TAB.1) on the P150G only**

### 3.1.2 CHECKING THERMAL CAPACITY WITH LP GAS

#### 3.1.2.1 MODELS P110G

The rated thermal capacity is achieved with the nozzle indicated in the table (see technical data TAB.1), the air feed opening (fig.21 item D) must be at a distance X= see technical data TAB.1.

Operation depends on the inflow pressure available (see technical data TAB.1):

Should the pressure be outside the values indicated above, advise those responsible for the system and do not start up the oven until the cause has been traced and eliminated.

#### 3.1.2.2 MODELS P150G

Rated thermal capacity is only achieved by setting the gas valve pressure regulator (fig.17 item C) as shown in 3.1.6, so as to guarantee valve outlet pressure (fig.17 item B) the same as the one shown in the technical details TAB.1; the air feed opening (fig.21 item D) must be at a distance X= see technical data TAB.1, the nozzle needs to be the one listed in the nozzle table (see technical data TAB.1).

Operation depends on the inflow pressure available (see technical data TAB.1):

Should the pressure be outside the values indicated above, advise those responsible for the system and do not start up the oven until the cause has been traced and eliminated.

### 3.1.3 CHECKING THE THERMAL CAPACITY NATURAL GAS

#### 3.1.3.1 MODELS P110G

The rated thermal capacity is achieved with the nozzle indicated in the table (see technical data TAB.1), the air feed opening (fig.21 item D) must be at a distance X= see technical data TAB.1.

Operation depends on the inflow pressure available (see technical data TAB.1).

Should the pressure be outside the values indicated above, advise the gas supply company and do not start up the oven until the cause has been traced and eliminated.

**NOTE! Should an additional test be required for the thermal capacity, it can be performed using the volumetric method.**

#### 3.1.3.2 MODELS P150G

Rated thermal capacity is only achieved by setting the gas valve pressure regulator (fig.17 item C) as shown in 3.1.6, so as to guarantee valve outlet pressure (fig.17 item B) the same as the one shown in the technical details TAB.1; the air feed opening (fig.21 item D) must be at a distance X= see technical data TAB.1, the nozzle needs to be the one listed in the nozzle table (see technical data TAB.1).

Operation depends on the inflow pressure available (see technical data TAB.1).

Should the pressure be outside the values indicated above, advise the gas supply company and do not start up the oven until the cause has been traced and eliminated.

**NOTE! Should an additional test be required for the thermal capacity, it can be performed using the volumetric method.**

### 3.1.4 CHECKING INLET PRESSURE.

The inlet pressure must be measured with a water manometer (for example a U manometer, with a minimum resolution of 0.1 bar).

To do this, proceed as follows:

- Remove the right hand side panel (fig.20 item C).
- Loosen the seal screw inside the valve (fig.17 item A)
- Connect the U manometer to the pressure takeoff.
- Turn the oven on as described in the instructions.
- Measure the pressure.
- Turn the appliance of as indicated in the instructions.
- Remove the manometer.
- Tighten the seal screw again (fig.17 item A).
- Replace the right hand side panel (fig.20 item C).

**NOTE! The pressure must be read with all the chambers operating.**

### 3.1.5 CHECKING THE PRIMARY AIR

The air feed opening (fig.21 item D) must be at a distance X= see technical data TAB.1.

### 3.1.6 VALVE OUTLET PRESSURE CONTROL

To regulate the valve outlet pressure to the setting listed in the technical details TAB.1, it is necessary to:

- Remove the right hand side panel (fig.20 item C).
- Loosen the seal screw external the valve (fig.17 item B)
- Connect the U manometer to the pressure takeoff.
- Turn the oven on as described in the instructions.
- Measure the pressure.
- Loosen the cap of the gas valve pressure regulator (fig.17 item D).
- Use the screw (fig.17 item C) on the pressure regulator to set the pressure as listed in the technical details TAB.1.
- Turn the appliance of as indicated in the instructions.
- Remove the manometer.
- Tighten the seal screw again (fig.17 item B).
- Tighten the cap of the gas valve pressure regulator (fig.17 item D).
- Replace the right hand side panel (fig.20 item C).

**NOTE! The pressure must be read with all the chambers operating.**

### 3.2 STARTING UP THE BAKING CHAMBER

**WARNING! The glass and the door will heat up when the oven is working. Do not touch them, or you will burn yourself.**

Two control panels are fitted on the front right hand side of the baking chamber, as shown in figure 18.

1. Main switch (ON/OFF)
2. Safety thermostat (Reset)
3. Temperature regulator (+up/-down)
4. Set temperature display (Set Point)
5. Internal temperature display
6. Baking chamber light on/off button (light)
7. Reset button
8. Burner warning light
9. Baking chamber on/off button

**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.**

To turn the baking chamber on, proceed as follows:

- a) Turn the main switch (fig.18 item 1) on the top control panel to ON. Both the switch itself and the electronic panel below it will light up.
- b) Set the required cooking temperature using the buttons provided (fig.18 item.3). The temperature will appear on the luminous display on the right side (fig.18 item 4).
- c) Supply power to the chamber using the ON/OFF button (fig.18 item 9): a red LED will light up in the top right hand corner.
- d) When the electrode lighting the burner has reached the correct temperature, the red led indicating burner in use (fig. 18 item 8) comes on and after a few seconds the burner starts up.

If the oven does not start up 15\20 seconds after the "burner in use" indicator light comes on (fig.18 item 8), the luminous indicator on the reset button will light up (fig.18 item 7) indicating that the burner is blocked.

This safety system intervenes to detect an absence of flame by means of an ionised probe located over the burner: if this probes is not submerged by the flame for an interval of five seconds, the gas supply is immediately cut off.

Check that gas is reaching the burner (i.e. check that the gas supply tap is open), wait 20 seconds and then reset the burner by pressing the reset button (fig.18 item 7).

**WARNING! If the indicator light does not turn off this means that the burner is still blocked, and therefore that a malfunction has occurred. In this case, contact the technical service department.**

**NOTE! When the temperature inside the baking chamber (fig.18 item 5) reaches the set temperature (fig.18 item 4), the burner switches off.**

**When the temperature inside the baking chamber drops below the set value (fig.18 item 5), the burner will light up again automatically.**

- e) The maximum temperature that can be set (fig. 18 item 4) is 842 F (450°C).

If the internal temperature exceeds this maximum limit due to a fault, the safety thermostat automatically will trigger (fig.18 item 2) stopping oven operation and turning off the burner. All the LED's on the lower control panel will start flashing, signalling alarm.

**WARNING! Disconnect the power supply and the gas supply, leave the appliance to cool down, and call a specialised installation technician with the necessary qualifications to identify the cause of overheating. Eliminate the problem, check that none of the components in the appliance have been damaged and replace if necessary. Always replace the burner/s, as any deformation due to**

**overheating mean that any further use will cause a fire hazard; always replace the thermocouple (item 32 Plate A).**

To restore the oven to normal operation, unscrew the safety thermostat cap (fig.18 item 2) and press the button underneath it.

The button inside will reset the thermostat, the lower panel will stop flashing and the oven will start up normally.

Replace the protection cap (fig. 18 item 2) over the safety thermostat to avoid it being damaged and compromising oven operation.

f) The "Light" button (fig.18 item 6) is used to turn the lighting inside the baking chamber on and off.

To turn the oven off, merely press the main switch (fig.18 item 1). It is necessary to wait 5 minutes before relighting the oven.

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

### 3.2.1 STARTING UP

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 temperatures 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 (200°F) and leave the chamber operating for about 2 hours. If there is a lot of steam inside the chamber, open the door for a few minutes to let it out and then close it again.
- Increase the temperature to 150°C (300°F) and leave the chamber operating for about 1 hour. If there is a lot of steam inside the chamber, open the door for a few minutes to let it out and then close it again.
- Increase the temperature to 250°C (480°F) and leave the chamber operating for about 1 hour. If there is a lot of steam inside the chamber, open the door for a few minutes to let it out and then close it again.
- Increase the temperature to 350°C (650°F) and leave the chamber operating for about 1 hour. If there is a lot of steam inside the chamber, open the door for a few minutes to let it out and then close it again.
- Increase the temperature to 400°C (750°F) and leave the chamber operating for about 1 hour. If there is a lot of steam inside the chamber, open the door for a few minutes to let it out and then close it again.
- Wait for the temperature to cool to ambient levels before switching the oven on again. If there is a lot of steam inside the chamber, open the door for a few minutes to let it out 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 door for long periods, especially at high temperatures as there is a risk of scalding or burns from parts close to the door.**

**WARNING! Only use the oven for cooking 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: During following ignitions it is necessary to avoid heatings too abrupt to extend the life of components. Each time before reaching the set point of cooking, stand for at least 40 minutes at a temperature comprised between 120°C (250°F) and 160°C (320°F).

### 3.3 STARTING UP THE PROOFER

The control panel is located on the front right hand side of the proofer, as shown in figure 19.

1. Indicator light (ON/OFF).
2. On/off switch for inside light.
3. Start-up and regulation thermostat.

To start the proofer, proceed as follows:

- a) Turn the proofer on by turning the thermostat (fig.19 item 3), the indicator light will come on (fig.19 item 1).
- b) Set the temperature required, up to a maximum of 65°C (149°F).
- c) To turn the proofer off, turn the thermostat (fig.19 item 3) back to zero.

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

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

### 3.4 OPERATIONAL CHECK

Once the baking chambers and the proofer are operational, according to 3.2 and 3.3, check that the appliance functions.

Check that the exhaust works correctly.

Check for perfect start-up and the stability of the burner flame.

### 3.5 TRANSFORMATION AND / OR ADAPTATION

**All operations must be carried out by specialised and duly licensed technicians.**

**Before connecting to the new gas supply, check that the appliance supply pressure is the one indicated in Tab.1, and that this pressure is guaranteed to remain unchanged on a long term basis.**

**If the supply pressure is outside the values indicated, advise the gas supply company and do not start up the appliance until the cause has been identified and eliminated.**

To adapt to another type of gas, (for instance from methane to LPG), it is necessary to replace the nozzle. For this, please consult the "Technical data TAB.1".

The nozzles for different types of gas are supplied in a small bag together with the oven.

For transformation, close the gas tap, raise the front protection (fig.20 item A) (for the P110GA-A2-A3 it will also be necessary to remove the cover fig.20 item B), remove the seal on the nozzle, unscrew it from the burner (fig.21 item C) and replace it with the correct one, sealing the nozzle again with a drop of red paint.

Remove the seal from the primary air feed opening, adjust the feed opening (fig.21 item D) so that it is at a distance X= see technical data TAB.1.

Seal the primary air feed opening again with a drop of red paint.

**WARNING! If a transformation or adaptation has been made according to 3.5, attach the rating plate with corrected data in position A on top of the previous one (fig.3).**

**WARNING! On the model P150G, it is not always necessary to replace the nozzle (see technical data TAB.1) when changing to another type of gas; in any case, it is necessary to set the gas valve pressure regulator (fig.17 item C) as described in 3.1.6, so as to guarantee a valve outlet pressure (fig.17 item B) the same as listed in the technical details, TAB.1**

### 3.6 CENTIGRADE OR FAHRENHEIT SELECTION

- Pressing and holding down the "light" (fig.18 part.6) and "+ up" (fig.18 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

### 3.7 STOPPING

Turn the main oven on/off switches (fig.18 item 1) and the proofer switches (fig.19 item 1) to "off".

- Disconnect the power supply by turning off the main power switches outside the oven.
- Turn off the gas tap

## 4 ORDINARY MAINTENANCE

### 4.1 PRELIMINARY SAFETY OPERATIONS

**WARNING! Before performing any maintenance operation, disconnect the gas supply by closing the main tap and disconnect the power supply by turning off the switches fitted on the outside of the oven and/or the proofer 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.**

### 4.2 CLEANING

Clean the outside parts of the oven every day using a dry cloth (fig.22). When cleaning the exterior, never use solvents, detergent products containing chlorine or abrasives, wire wool, brushes or common steel scrapers.

**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! When special cleaning operations requiring the oven to be moved have to be carried out, the following operations must be performed by specialised personnel: carry out the operations indicated in point 4.1, disconnect the exhaust pipe, the gas and electric power supply, remove the oven positioning brackets and release the brakes on the front wheels, then commence cleaning operations; carry out the above operations in reverse order to restore the machine to normal operation.**

**WARNING! Periodically (at least once a year), and every time operating malfunctions occur, the appliance must be checked by a specialist technician who must check the general state of the appliance, and in particular the state of the burner. In the presence of any type of irregularity the burner must be replaced immediately. When any maintenance operations are carried out on the gas circuit, use LOCTITE 577 as a sealing agent**

#### **4.3 PERIODS OF INACTIVITY**

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

- Disconnect it from the power supply.
- Turn the gas supply off.
- Cover it to protect it from dust.
- Ventilate the rooms periodically.
- Clean the appliance before using it again.
- Run the heating procedure as for the first start (see 3.2.1).

## 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 carrying out any maintenance operation, disconnect the gas supply by turning off the main supply tap, and 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! Periodically (at least once a year), and every time operating malfunctions occur, the appliance must be checked by a specialist technician who must check the general state of the appliance, and in particular the state of the burner. In the presence of any type of irregularity the burner must be replaced immediately. When any maintenance operations are carried out on the gas circuit, use LOCTITE 577 as a sealing agent**

### 5.2 REPLACING PARTS OF THE BAKING CHAMBER

#### 5.2.1 REPLACING THE LIGHT BULB

After carrying out the operations described in 5.1, to replace the light bulb and/or the cover inside the baking chamber proceed as follows:

- Unscrew the cover (fig.23 item A) and replace the light bulb (fig.23 item B) and/or the cover.
- Screw the cover back in place.

#### 5.2.2 REPLACING THE LIGHTER

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

- Raise the front protection (Fig.20 item A).
- Remove the lower cover.
- Remove the two fixing screws from the spark plug.
- Remove the right side panel by unscrewing the four fixing screws.
- Disconnect the wires from the lighter to the ignition card (item 23 plate A).
- Disconnect the spark plug faston connectors.
- Replace the lighter spark plug (item 16 plate A).
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

#### 5.2.3 REPLACING THE FLAME DETECTOR

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

- Raise the front protection (Fig.20 item A).
- Remove the screws and the cover below.
- Remove the two flame detector fixing screws.
- Remove the right side panel by unscrewing the four fixing screws.
- Disconnect the wires from the flame detector to the ignition card (item 23 plate A).
- Replace the flame detector (item 17 plate A).
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

#### 5.2.4 REPLACING THE DIGITAL PYROMETER

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

- Remove the two pyrometer fixing screws.
- Remove the pyrometer connectors;
- Replace the pyrometer (item 29 plate A).
- Perform the above operations in reverse order to reassemble, making sure that the polarity of the connectors is correct.

#### 5.2.5 REPLACING THE THERMOCOUPLE

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

- Remove the right hand side panel by unfastening the four fixing screws.
- Unfasten the thermocouple fixing nut.
- Disconnect the two power cables to the thermocouple.
- Replace the thermocouple (item 32 plate A).
- Perform the above operations in reverse order to reassemble, making sure that the polarity of the connectors is correct.

#### 5.2.6 REPLACING THE IGNITION CARD

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

- Remove the right hand side panels by unfastening the four fixing screws.
- Disconnect the wires to the ignition card.
- Replace the ignition card (item 23 plate A).
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

### 5.2.7 REPLACING THE TRANSFORMER

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

- Remove the right side panel by unfastening the four fixing screws;
- Disconnect transformer electrical connections .
- Replace the transformer (item 18 plate A).
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

#### 5.2.8.1 REPLACING THE TEMPERED GLASS (P110G)

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

- Remove the fixing screws of the front door frame.
- Remove the front frame.
- Remove the front gasket.
- Replace the tempered glass (item 3 plate A) by removing it from the front.
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

#### 5.2.8.2 REPLACING THE TEMPERED GLASS (P150G)

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

- with the door open, remove the fastening screws from the inside part of the door .
- Remove the inside part of the door.
- Remove the gasket.
- Replace the tempered glass (item 3 tab.A).
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

#### 5.2.9.1 REPLACING THE HANDLE SPRING (LEFT)

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

- Remove the left side panel by unscrewing the four fixing screws.
- Disconnect the spring (item 14 plate A) by unscrewing the two fixing nuts.
- Replace the spring, calibrating the tension with the two nuts.
- To remount the panel, perform these operations in reverse order.

#### 5.2.9.2 REPLACING THE HANDLE SPRING (RIGHT, P150G)

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

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

#### 5.2.10 REPLACING THE REFRACTORY SURFACES

After carrying out the operations described in 5.1, to replace the upper and lower refractory surfaces proceed as follows:

- Open the front door (item 4 plate A).
- Raise the upper refractory surface (item 27 plate A) by prying it up with a screwdriver.
- Raise the lower refractory surface (item 26 plate A) by prying it up with a screwdriver.
- Replace the refractory surfaces.
- Perform these operations in reverse order to reassemble.

#### 5.2.11 REPLACING THE BAKING CHAMBER 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.
- Remove the right side panel by unscrewing the four fixing screws.
- Open the front door (item 4 plate A) and loosen the two screws on the top front part of the chamber that fasten the thermostat sensor.
- Remove the thermostat sensor, located inside the insulating rock wool, cutting out the rock wool around it (fig. 24).
- Replace the thermostat (item 19 plate A) with its sensor and the worn piece of rock wool, if necessary.
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

### 5.3 REPLACING PARTS OF THE PROOFER

#### 5.3.1 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 (item A - fig.25) and replace the bulb (item B - fig.25) and/or the cover.

- Screw the cover back in place

### 5.3.2 REPLACING THE DOOR KNOB

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

- Open the doors of the proofer;
- Remove the plug (item 12 plate B);
- Unscrew the fixing nut inside the knob;
- Replace the knob (item 2 plate B) and tighten the fixing nut.

### 5.3.3 REPLACING THE THERMOSTAT

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

- Remove the electrical panel fixing screws.
- Disconnect the thermostat faston connectors.
- Remove the snap-on thermostat dial (item 5 plate B).
- Unscrew the ring nut (item 6 plate B) fixing the thermostat.
- Remove the thermostat sensor located inside the compartment.
- Replace the thermostat (item 7 plate B) and the relative sensor.
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

### 5.3.4 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;
- Remove the seal snap ring;
- Replace the magnetic door fastener.

### 5.3.5 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 B).
- Unscrew the ring nut (item 6 plate B).
- Replace the ring nut and/or the dial.

### 5.3.6 REPLACING THE YELLOW INDICATOR LIGHT AND/OR THE LIGHT SWITCH

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

- Remove the control panel fixing screws.
- Disconnect the faston connectors for both the yellow indicator and the light switch.
- Replace the yellow indicator light (item 14 plate B).
- Replace the light switch (item 4 plate B).
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

### 5.3.7 REPLACING THE HEATING ELEMENTS

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

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

### 5.4 REPLACEMENT TRANSFORMER KIT PARTS 208V-240V

**WARNING!** For servicing the electric box on the back of 208V rated ovens, the following operations must be performed by specialized personnel:

- carry out the operations indicated in point 5.1;
- disconnect the exhaust pipe, the gas and electric power supply;
- remove the oven positioning brackets and release the brakes on the front wheels;
- then start service operations (transformer part. 43 tav.A, fuse part. 42 tav.A, fuse carrier part. 34 tav.A);
- carry out the above operations in reverse order to restore the machine to normal operation.

**CAUTION:** DISCONNECT THE POWER SUPPLY BEFORE SERVICING AND BEFORE REPLACING FUSES AND LAMPS.

## 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

Plate B Proofer assembly

Plate C Baking chamber wiring diagram

Plate D Proofer wiring diagram

## INSTRUCTIONS FOR ORDERING SPARE PARTS

Orders for spare parts must contain the following information:

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



**AVIS:**

Ce manuel d'installation et de fonctionnement doit être fourni à l'utilisateur. Toute personne utilisant le four doit en comprendre les commandes et le fonctionnement.

Ce manuel doit être placé à proximité du four, en un endroit bien visible et facilement accessible.

Les fours à gaz peuvent être alimentés SOIT en gaz naturel, SOIT en GPL, comme l'indique la plaque de série. Si les normes locales et nationales le permettent, il est possible de convertir un four fonctionnant au gaz naturel en un four fonctionnant au GPL, et vice versa. À ce propos, voir la section *Installation* de ce manuel. Cette conversion nécessite l'installation, par un technicien agréé, du kit de conversion voulu du Fabricant.

Il est recommandé de se procurer un contrat d'entretien auprès d'un technicien agréé par le Fabricant.

#### **AVERTISSEMENT**

**AFFICHEZ, DE MANIÈRE VISIBLE, LE NUMÉRO DE TÉLÉPHONE D'URGENCE DE VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ LOCAL ET LES DIRECTIVES À SUIVRE EN CAS D'ODEUR DE GAZ.**

Votre fournisseur de gaz se fera un plaisir de vous indiquer la marche à suivre en cas de détection d'une odeur de gaz. Si vous détectez une odeur de gaz, composez immédiatement le numéro d'urgence de votre fournisseur de gaz local. Il dispose du personnel et de l'équipement nécessaire pour régler le problème.

#### **ESURE DE SÉCURITÉ**

**Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ni autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**

#### **AVERTISSEMENT**

**L'installation, le réglage, la modification, la réparation ou l'entretien incorrect de cet appareil peut causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lire attentivement les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant de procéder à son installation ou entretien.**

#### **IMPORTANT**

**L'étiquette avec le schéma électrique se trouve sur la côté latérale droite (dans les modèles P110G) / arrière (dans les modèles P110G) du four.**

#### **IMPORTANT**

**Il est de la responsabilité du client de signaler à la société de transport tout dommage apparent ou non apparent. Conservez tous les accessoires d'expédition tant que vous n'aurez pas la certitude que le matériel n'a pas subi d'avarie.**

**AVIS:** VEUILLEZ CONTACTER UN TECHNICIEN AGRÉÉ DU FABRICANT POUR L'ENTRETIEN ET LES RÉPARATIONS.

**AVIS:** L'utilisation de pièces autres que les pièces originaux du Fabricant décharge le fabricant de toute obligation et de toute responsabilité inhérente à la garantie.

**AVIS:** Le fabricant se réserve le droit de modifier les spécifications à tout moment.

**AVIS:** La garantie de l'équipement n'est valide que si l'installation, la mise en marche, et la démonstration du four sont faites sous la surveillance d'un installateur qualifié de l'usine.

**Conservez ce manuel pour référence ultérieure**

---

Moretti Forni S.P.A. Via A. Meucci, 4 – 61037 Mondolfo (PU) ITALIA – Tel. +39-0721-9.61.61 – Fax +39-0721-9.61.62.99

***www.morettiforni.com***

TABLE DES MATIÈRES

01 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	3
02 INSTALLATION	4
03 FONCTIONNEMENT	6
04 ENTRETIEN ORDINAIRE	7
05 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	8
06 BRUIT	9
07 LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE	9

**Remarque:**

Ce catalogue a été rédigé pour la lecture en deux langues: Anglais et Français.

**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 la 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 de manipulation de la part des tiers, n'est pas sous garantie. En outre, les éléments suivants sont exclus de la garantie : verres, calottes, ampoules, ainsi que tout autre élément soumis à l'usure et à la détérioration normale de l'installation et de tous ses accessoires, ainsi que la main-d'œuvre nécessaire pour le remplacement de toute pièce éventuellement sous garantie.**

La garantie est annulée si l'acheteur n'effectue pas le règlement des paiements et pour les produits éventuellement réparés, modifiés ou démontés - même uniquement en partie - sans autorisation écrite préalable. Pour obtenir l'intervention technique sous garantie, il faudra effectuer une demande par écrit au revendeur le plus proche ou à la Direction Commerciale.

**ATTENTION**

Ce terme indique une situation de danger et il est 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 cet appareil, veuillez lire le présent manuel.

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

Ce manuel a pour but d'illustrer l'utilisation et l'entretien de l'appareil et l'opérateur se doit de respecter les indications qu'il contient.

Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications à la production et au manuel, sans devoir mettre à jour la production et la documentation précédentes.

**ATTENTION!**

1. Les indications reportées ci-après concernent votre sécurité.
2. Lire attentivement le présent manuel avant l'installation et l'emploi de l'appareil.
3. Conserver avec soin ce manuel pour toute consultation ultérieure de la part des différents opérateurs.
4. Toutes les opérations d'installation, de transformation éventuelle pour l'emploi de types différents de gaz, de réglage et d'entretien extraordinaire doivent être exclusivement effectuées par des techniciens qualifiés, conformément aux instructions du fabricant. Les parties scellées ne doivent pas être réglées ou altérées, sauf pour les transformations prévues.
5. Les buses et la plaquette des données techniques d'autorisation pour la transformation sont livrées dans un petit sachet qui accompagne le four et elles doivent être rigoureusement conservées avec toute la documentation du four.
6. Cet appareil devra être destiné uniquement à l'emploi pour lequel il a été expressément conçu, c'est-à-dire la cuisson de pizza ou de 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.
7. 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.
8. Pour toute réparation éventuelle, s'adresser exclusivement à un centre d'assistance technique autorisé par le Constructeur; demander l'emploi de pièces de rechange originales.
9. Le non respect des prescriptions indiquées ci-dessus est susceptible de compromettre la sécurité de cet appareil.
10. En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement, désactiver l'appareil sans tenter de le réparer ou d'intervenir directement.
11. Si l'appareil devait être vendu ou transféré à un autre propriétaire, ou en cas de déménagement suite auquel l'appareil devrait rester installé, s'assurer toujours que le manuel accompagne l'appareil, de façon à ce qu'il puisse être consulté par le nouveau propriétaire et/ou par l'installateur.

## 1 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

### 1.1 DESCRIPTION DE L'APPAREIL

L'appareil est constitué par plusieurs modules superposés qui forment deux éléments d'utilisation différents et complémentaires:

- chambre/s de cuisson supérieure/s;
- tréteau ou étuve inférieur;
- éventuelle bague-entretoise de 11 13/16" (300 mm.) de hauteur entre la/les chambre/s et le tréteau/l'étuve;

La section de cuisson est formée par un élément isolant (hotte) et par 1, 2 ou 3 chambres de cuisson.

Chaque module chambre de cuisson est totalement indépendant, il a un réglage de la température du type électronique, est équipé d'un thermostat de sécurité, de contrôle électronique de la sécurité du brûleur et d'une porte à battant articulée dans la partie inférieure.

A l'intérieur, la structure latérale et supérieure sont réalisées en tôle d'aluminium tandis que le plan de cuisson est réalisé en réfractaire. Cela permet d'effectuer aussi bien la cuisson directe sur la sole que dans le plateau.

Il est possible d'utiliser le module inférieur en tant que support pour l'élément de cuisson et il peut être ouvert ou fermé.

Le module ouvert (tréteau) est constitué par une structure en acier et il est équipé de glissières porte-plateaux.

Le module fermé (étuve) est constitué par une structure en acier, avec des panneaux et des glissières porte-plateaux et il est équipé d'un thermostat pour le chauffage.

### 1.2 NORMES APPLIQUÉES

Cet appareil répond aux normes:

- UL STD 197
- NSF STD 4
- ANSI STD Z83.11
- CAN/CSA C22.2 STD No.109
- CSA STD 1.8

### 1.3 POSTES DE TRAVAIL

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

Les portes d'accès aux installations se trouvent sur la partie avant de l'appareil.

### 1.4 MODÈLES

Les modèles prévus sont neuf:

- **P110G C/A**
- **P110G C/B**
- **P150G C/A**
- **P110G C/A2 (double chambre)**
- **P110G C/B2 (double chambre)**
- **P150G C/A2 (double chambre)**
- **P110G C/A3 (triple chambre)**
- **P110G C/B3 (triple chambre)**
- **P150G C/A3 (triple chambre)**

Compositions ne pouvant pas être réalisées

- (P110G C/A2-B2, P150G C/A2)+P110/150 L/80+ANELLO P110/P150
- (P110G C/A2-B2, P150G C/A2)+P110/150 CV/80+ANELLO P110/P150
- (P110G C/A2-B2-A3-B3, P150G C/A2-A3) + P110/150 CV/95
- (P110G C/A3-B3, P150G C/A3) + P110/150 CV/80
- (P110G C/A3-B3, P150G C/A3) + P110/150 L/80

Le support éventuellement utilisé, non fourni par l'entreprise constructrice, doit posséder des caractéristiques appropriées afin de garantir la stabilité correcte de l'appareil.

### 1.5 DONNÉES TECHNIQUES (voir TAB.1)

### 1.6 DIMENSIONS ET POIDS (voir Fig.1)

### 1.7 IDENTIFICATION

Pour toute communication avec le producteur ou avec les centres d'assistance, mentionner toujours le NUMÉRO DE SÉRIE de l'appareil qui se trouve sur la plaquette fixée dans la position indiquée dans la fig.2.

### 1.8 ÉTIQUETAGE

L'appareil est équipé de plaquettes de sécurité, qui se trouvent aux points indiqués dans la fig.2-3.

- C - plaquette schéma électrique
- D - plaquette fonctionnement panneau de contrôle
- E - plaquette « Précaution pré-installation en Anglais »
- F - plaquette « Précaution pré-installation en Français »
- G - plaquette présence de roues

- H - plaquette « Distance parois »
- I - plaquette « LP-GAS 10,5 inWC – 26,2 mbar C-US »
- L - plaquette « NATURAL GAS 4 inWC – 10 mbar C-US »
- M - plaquette « Sanitation Chambre »
- N - étiquette « GAS U.S. AND CANADA AND SANITATION »
- O - étiquette « ÉLECTRIQUE U.S. AND CANADA AND SANITATION »
- P - étiquette « LAMP »

### 1.9 ACCESSOIRES

L'appareil est équipé des accessoires suivants:

- série de buses pour remplacer celles du type monté.
- plaquette des données techniques alternative.

**AVERTISSEMENT** – Pour les fours à gaz, après tous réglages, conversions ou travaux d’entretien:

- Effectuez un essai d’étanchéité du circuit de gaz.
- Assurez-vous que l’approvisionnement en air est suffisant.
- Assurez-vous que l’alimentation en gaz et la combustion sont satisfaisant.
- Assurez-vous que le système de ventilation est en fonctionnement.

**AVERTISSEMENT**

Pour les fours électriques, après tous réglages, conversions ou travaux d’entretien, assurez-vous que le système de ventilation (le cas échéant) est en fonctionnement.

**AVERTISSEMENT**

Aucun produit combustible ne doit être présent dans la zone où est installé l’appareil.

**AVERTISSEMENT**

Le four doit être installé sur un revêtement de sol régulier et ininflammable et tout mur adjacent doit être ininflammable. Les dégagements minimaux recommandés sont indiqués dans la section *Installation* de ce manuel.

**AVERTISSEMENT**

N’obstruez pas le débit de l’air de combustion ou de ventilation en provenance du four ou en direction du four. Il ne doit pas y avoir d’obstructions autour ou en dessous du four. Toute modification du local dans lequel est installé le four ne doit avoir aucune incidence négative sur l’approvisionnement en air du four.

**ATTENTION**

Pour plus de détails concernant l’installation, contactez votre technicien local agréé.

**REMARQUE**

Prévoir un dégagement suffisant entre le four et toute structure inflammable. Prévoir en outre un dégagement suffisant pour l’entretien et l’utilisation.

**REMARQUE**

L’étiquette avec le schéma électrique se trouve sur la côté latérale droite (dans les modèles P110G) / arrière (dans les modèles P110G) du four.

**REMARQUE**

Tous les aspects touchant à l’installation du four, notamment l’emplacement, les branchements au secteur et les exigences de ventilation doivent être conformes aux normes locales et nationales en vigueur. Ces normes remplacent les exigences et les directives fournies dans ce manuel.

**REMARQUE**

Aux États-Unis, l’installation du four doit être conforme aux normes locales. En l’absence de telles normes, les installations de fours à gaz doivent être conformes au « National Fuel Gas Code », ANSI Z223.1. Lors de l’installation, le four doit être mis à la terre selon les normes locales ou, en l’absence de telles normes, selon le « National Electrical Code » (NEC) ou ANSI/NFPA70.

**REMARQUE**

Au Canada, l’installation du four doit être conforme aux normes locales. En l’absence de telles normes, les installations de fours à gaz doivent être conformes au « Natural Gas Installation Code », CAN/CGA-B149.1 ou au « Propane Gas Installation Code », CAN/CGA-B149.2, selon le cas. Lors de l’installation, le four doit être mis à la terre selon les normes locales ou, en l’absence de telles normes, selon le « Canadian Electrical Code » CSA C22.2.

## 2.1 TRANSPORT

En principe, l'appareil est expédié monté sur des palettes en bois (fig.4). Chaque pièce est protégée par un film plastique ou par une boîte en carton.

## 2.2 DÉCHARGEMENT

**REMARQUE! Au moment de la livraison, nous conseillons de contrôler l'état et la qualité de l'appareil.**

Oter les bandes métalliques d'étanchéité (fig.9 dét.E) si elles ont déjà été installées sur les canaux d'évacuation (fig.9 dét.C).

Soulever l'équipement seulement et exclusivement en utilisant les points indiqués dans l'illustration 5.

## 2.3 SPÉCIFICATIONS AMBIANTES

Afin de garantir un fonctionnement optimal de l'appareil, il est préférable que les valeurs ambiantes soient comprises dans les limites suivantes:

**Température de service:** +5°C ÷ +40°C.

**Humidité relative:** 15% ÷ 95%.

## 2.4 POSITIONNEMENT, MONTAGE ET ESPACES D'ENTRETIEN

**ATTENTION! Lors du positionnement, du montage et de l'installation, les prescriptions suivantes doivent être respectées:**

- Lois et normes en vigueur relatives aux installations des appareils à gaz dans les grandes cuisines.
- Lois et normes en vigueur relatives aux règles techniques pour les installations à gaz.
- Lois et normes en vigueur relatives aux règles techniques pour GPL.
- Directives et déterminations de la société de distribution du gaz.
- Directives et déterminations de la société de distribution de l'électricité.
- Règlements du bâtiment et contre les incendies 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 la pellicule protectrice des panneaux externes de l'appareil, en la détachant lentement afin d'éliminer totalement le collant.

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

Les simples modules doivent être superposés comme indiqué dans la figure 6, en insérant les pieds de référence de chaque module dans les logements correspondants du module qui se trouve au-dessous (détail A - fig.6).

Appliquer entre les canaux d'évacuation des modules superposés un ruban d'aluminium pour températures élevées; compléter l'isolation par des bandes métalliques d'étanchéité (fig.9 dét. E) fournies en les fixant à l'aide des vis spécifiques.

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. 7):

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

### ATTENTION!

Puisque le four est équipé de roulettes, un câble de retenue doit être installé pour limiter le mouvement de l'appareil sans dépendre du connecteur et du dispositif de débranchement rapide ou des tuyaux associés. Une extrémité du câble est encreée à l'anneau sur l'un des pieds ajustables arrière, l'autre extrémité étant encreée au mur. Après avoir fixé le câble de retenue, mettez le four dans son emplacement définitif. Ensuite, verrouillez les deux roulettes avant.

S'il faut mouvementer le four, faut démonter le câble de retenue et il est nécessaire de remonter le câble de retenue lorsque le four revient dans la position initiale.

Pour exemple après avoir effectué la mise en place de l'appareil dans le lieu prévu et avoir serré les freins des roues avant, s'équiper de 4 supports minimum, qui soient suffisamment robustes afin d'assurer la mise en place de l'appareil au sol ou contre le mur (voir exemple dans fig. 8) et de façon à en empêcher tout mouvement dû à quelque cause que ce soit; les supports doivent pouvoir être démontés, afin d'effectuer les opérations de nettoyage exceptionnelles.

### 2.4.1 MONTAGE SUPPORT

Voir Fig.16

Détail A

- rapprocher les 4 éléments tubulaires inférieurs,
- insérer les pieds dans les logements et faire coïncider les trous.

Détail B

- insérer toutes les vis des éléments tubulaires latéraux (courts),

- insérer uniquement les vis les plus externes des éléments tubulaires avant et arrière (longs),

- insérer les écrous correspondant depuis le côté interne des pieds,

- serrer le tout parfaitement en équerre et à plat.

Détail C

- rapprocher les 2 éléments tubulaires latéraux supérieurs des pieds (le trou avec la distance supérieure par rapport à l'extrémité est destiné au côté avant),

- insérer les vis et les écrous, puis serrer le tout,

- rapprocher les éléments tubulaires courts supérieurs, insérer toutes les vis, rapprocher les supports des plateaux, puis serrer,

- insérer les quatre vis inférieures des éléments tubulaires courts de base, puis serrer.

- rapprocher les supports des plateaux centraux, puis serrer,

Détail D

- vérifier que le serrage de toutes les vis soit correct,

- insérer les bouchons de fermeture à l'extrémité des éléments tubulaires,
- insérer les bouchons sur tous les trous externes des éléments tubulaires,

- coucher le châssis sur le côté puis fixer les roues sur la plaque à l'aide des vis; les roues tournantes freinantes à l'avant et les roues fixes à l'arrière.

- vérifier que le serrage de toutes les vis soit correct.

## 2.5 CONNEXIONS ET BRANCHEMENTS

### 2.5.1 CONNEXION DU GAZ

#### ATTENTION

**DURANT L'ESSAI DE PRESSION, NOTEZ CE QUI SUIT:**

1. Le four et son robinet de sectionnement doivent être débranchés de l'arrivée de gaz durant tout essai de pression si la pression d'essai est supérieure à 3,45kPa (0,5 PSI).
2. L'arrivée de gaz doit être coupée en fermant le robinet de sectionnement du four à la main durant tout essai de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz si la pression d'essai est égale ou inférieure à 3,45 kPa (0,5 PSI).
3. Si la pression d'arrivée est supérieure à 35 mbar (0,5 PSI), un régulateur séparé DOIT être installé sur la canalisation EN AMONT du robinet de sectionnement individuel du four.

**AVERTISSEMENT:** Afin d'éviter d'endommager le régulateur de vanne de commande durant l'ouverture initiale de l'arrivée de gaz, il est très important d'ouvrir le robinet de sectionnement à la main très lentement.

Après l'ouverture initiale de l'arrivée de gaz, le robinet de sectionnement manuel doit demeurer ouvert sauf lors de l'entretien de l'appareil ou des essais de pression (voir les étapes expliquées plus haute).

**ATTENTION!** Les connexions au réseau du gaz doivent être effectuées exclusivement par un personnel spécialisé agréé.

Contrôler que l'appareil soit prévu pour le type de gaz avec lequel il sera alimenté.

Avant d'effectuer la connexion du gaz, vérifier que la pression d'alimentation de l'appareil corresponde à celle indiquée dans le Tab. 1; ladite pression doit être garantie au cours du temps.

Si la pression à l'entrée n'est pas comprise dans les valeurs reportées, il faudra en informer la société de distribution du gaz et éviter d'effectuer la mise en fonction de l'appareil avant d'en avoir vérifié et éliminé la cause.

La connexion au réseau du gaz pourra être fixe ou raccordable; en amont de l'appareil il faut prévoir un robinet d'arrêt certifié.

Si l'on utilise des tubes flexibles, ces derniers devront être réalisés en acier inoxydable, conformément aux normes en vigueur.

Utiliser en tant que produit scellant sur le filet du tube à l'entrée du gaz de la **LOCTITE 577**.

À la fin de la connexion, il faut effectuer un essai d'étanchéité à l'aide d'un spray détecteur de fuites, qui ne provoque pas la corrosion.

Il existe certaines exigences de sécurité pour l'installation de fours à gaz; reportez-vous au début de la section 2 pour une liste des normes d'installation. Comme le four est muni de roulettes, le raccord de la canalisation de gaz doit se faire avec:

- Un connecteur conforme au « Standard for Connectors for Movable Gas Appliance », ANSI Z21.69 (aux États-Unis), ou, le cas échéant, au « Standard for Connectors for Movable Gas Appliances », CAN/CGA-6.16 (au Canada);

- Un dispositif de débranchement rapide conforme aux normes du « Standard for Quick-Disconnect Devices for Use With Gas Fuel », ANSI Z21.41 (aux États-Unis), ou, le cas échéant, au « Quick-Disconnect Devices for Use With Gas Fuel », CAN1-6.9 (au Canada).

## 2.5.2 ÉVACUATION DES VAPEURS ET DES GAZ BRÛLÉS

### **ATTENTION ! LE PROPRIÉTAIRE EST RESPONSABLE DE L'INSTALLATION ET DE L'ENTRETIEN D'UN BON SYSTÈME DE VENTILATION**

**ATTENTION!** Toute concentration de substances nocives peut provoquer des intoxications ou avoir des effets mortels; il est donc absolument indispensable d'équiper les locaux d'un système d'aération adéquat, correctement installé, contrôlé et nettoyé régulièrement pour qu'il soit constamment efficace pendant toute la durée de vie de l'appareil. Les flux d'air d'alimentation et d'évacuation de la hotte doivent avoir des dimensions adéquates.

**ATTENTION! L'évacuation des produits de combustion doit se faire vers l'extérieur.**

Les fours à pizza sont des appareils qui nécessitent un système de ventilation correctement dimensionné pour assurer une bonne évacuation des gaz de combustion et les vapeurs.

Pour l'aération du local où l'appareil est installé, suivre les instructions indiquées au point 2.4.

Le canal d'évacuation des vapeurs et des gaz brûlés doit être situé à l'arrière de l'appareil (fig. 9 détail C).

**ATTENTION! Pendant le fonctionnement du four, le canal d'évacuation des vapeurs et des gaz brûlés est très chaud; par conséquent, il faut éviter de le toucher afin de ne pas se brûler.**

L'appareil peut être installé selon une des modalités suivantes:

- A) installation avec système direct de ventilation
- B) installation sous hotte d'aspiration

#### **A) Installation avec système direct de ventilation (voir fig. 9a)**

**ATTENTION! La connexion d'évacuation des vapeurs et des gaz brûlés doit être effectuée exclusivement par un personnel qualifié, en observant les normes en vigueur.**

Appliquer la prise de l'interrupteur de tirage sur la sommité du système d'évacuation (fig.9, détail B) en vissant les vis spécialement prévues de sorte que les faces inclinées à l'avant du four; puis insérer l'interrupteur de tirage (fig.9, détail A).

Au moyen d'un tube approprié:

Ø7 7/8" (Ø 200) per P110GA-A2-B-B2 - P150GA-A2

Ø9 27/32" (Ø 250) per P110GA3-B3 - P150GA3

que l'on trouve facilement dans le commerce, effectuer la connexion avec l'interrupteur de tirage (fig.9, détail A) en respectant les prescriptions relatives à l'évacuation des fumées.

**ATTENTION! Une fois appliqué l'interrupteur de tirage (fig.9, détail A) et les suivants tubages fixer les mécaniquement avec les vis autoforeuses fournies.**

#### **B) Installation sous hotte d'aspiration (voir fig. 9b)**

L'appareil doit toujours être installé sous une hotte aspirante, avec un filtre résistant à la chaleur, ou un plafond aspirante devant garantir à tout moment l'évacuation des gaz de combustion et des vapeurs de cuisson.

Le système aspirant doit avoir des dimensions adéquates et être muni d'au moins un dispositif de fermeture branché au conduit du gaz, qui se déclenche pour couper le gaz si la hotte ou le plafond aspirant ne devaient pas fonctionner.

La hotte doit avoir des dimensions telles à couvrir complètement l'appareil et dépasser de tous les côtés non adjacent au mur d'au moins 6" (15cm), la distance du sol au bord inférieur de la hotte ne doit pas dépasser 95" (240cm). Toutes ces distances sont purement indicatives, suivre toujours les normes d'installation en vigueur. Tenir compte que les valeurs correctes du flux d'air dépendent de l'efficacité du modèle de la hotte, de la quantité d'air circulant autour de l'appareil et du flux d'air qui entre et sort des locaux.

Appliquer le deflecteur de fumées (fig. 9 part.F) sur le dessus du canal d'évacuation (fig. 9 part.C) afin que l'ouverture est dirigée vers l'avant du four; sécuriser le deflecteur avec les trois vis appropriée.

Avec une conduite appropriée de Ø59 1/16" (Ø150 mm) de diamètre, raccorder également le trou situé sur la partie intérieure de l'appareil (fig. 9, part. D): cette conduite doit être indépendante de la cheminée postérieure.

## 2.5.3 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

**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 États-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.

### 2.5.3.1 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

**ATTENTION!** Pour chaque chambre de cuisson, il faut installer un interrupteur omnipolaire avec fusibles ou bien un interrupteur automatique adapté aux valeurs reportées sur la plaquette, permettant de déconnecter chaque appareil du réseau. L'interrupteur doit avoir une ouverture entre les contacts de 3 mm. au moins.

**REMARQUE: Le dispositif choisi devrait se trouver immédiatement à proximité de l'appareil et être positionné dans un lieu facilement accessible.**

L'alimentation électrique de l'appareil est effectuée avec une tension de 208/240V 1Ph 60Hz (voir plaquette du numéro de série fig.2, détail A).

Pour effectuer le branchement électrique, enlever le couvercle de protection qui se trouve sur le côté arrière de la chambre de cuisson (fig.10).

Le câble de connexion doit être fourni par l'installateur.

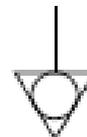
Insérer dans le trou passe-câble spécialement prévu (fig.11, détail A) un câble ayant une section minimum de 14 AWG (3 x 2,5 mm<sup>2</sup>), puis le connecter à la boîte à bornes, comme indiqué dans la fig.12.

Lorsque le branchement est effectué, contrôler que la tension d'alimentation, avec l'appareil en fonction, ne s'écarte pas de la valeur nominale de ±5%.

**ATTENTION! Le câble flexible pour le branchement à la ligne électrique doit posséder des caractéristiques non inférieures à celles du type avec isolation en caoutchouc H07RN-F et il doit avoir une section nominale appropriée à l'absorption maximum.**

**ATTENTION! Il est indispensable de connecter correctement l'appareil avec la mise à la terre. Dans ce but, sur la boîte à bornes de connexion, on trouve la borne appropriée (fig.12) avec symbole, à laquelle doit être connecté correctement le fil de terre.**

En outre, ces appareils doivent être compris dans le circuit du système équipotentiel; la borne prévue à cet effet se trouve à l'arrière de l'appareil (fig.11, détail B). Elle est marquée par le symbole BORNES POUR LE RACCORDEMENT EQUIPOTENTIEL.



### 2.5.3.2 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE DE L'ÉTUVE

**ATTENTION!** Pour l'étuve, il faut installer un interrupteur général omnipolaire adapté aux valeurs indiquées sur la plaquette du numéro de série, permettant de déconnecter chaque appareil du réseau.

**REMARQUE: Le dispositif choisi devrait se trouver immédiatement à proximité de l'installation et être positionné dans un lieu facilement accessible.**

L'étuve est livrée avec un voltage de 208/240V 1Ph 60 Hz, comme indiqué sur la plaquette du numéro de série (fig.2, détail B).

Pour le branchement électrique, enlever le couvercle de protection situé sur le côté arrière de l'étuve à gauche (fig.13).

Le câble de connexion doit être mis à disposition par l'installateur.

Insérer dans le trou passe-câbles spécialement prévu (fig.14, détail A) un câble ayant une section minimale de 14AWG (3 x 2,5 mm<sup>2</sup>), puis le connecter à la boîte à bornes, comme indiqué dans la figure 15. Lorsque le branchement est effectué, contrôler que la tension d'alimentation, avec l'appareil en fonction, ne s'écarte pas de la valeur nominale de ±5%.

**ATTENTION! Le câble flexible pour le branchement à la ligne électrique doit posséder des caractéristiques non inférieures à celles du type avec isolation en caoutchouc H07RN-F et il doit avoir une section nominale appropriée à l'absorption maximum.**

**ATTENTION! Il est indispensable de connecter correctement l'appareil avec la mise à la terre. Dans ce but, sur la boîte à bornes de connexion, on trouve la borne appropriée (fig.15) avec symbole, à laquelle doit être connecté correctement le fil de terre.**

En outre, ces appareils doivent être compris dans le circuit du système équipotentiel; la borne prévue à cet effet se trouve à l'arrière de l'appareil (fig.14, détail B). Elle est marquée par le symbole BORNES POUR LE RACCORDEMENT EQUIPOTENTIEL.



**ATTENTION! Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non respect des normes contre les accidents reportées ci-dessus.**

### 3 FONCTIONNEMENT

#### 3.1 OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES DE CONTRÔLE

**ATTENTION! Avant de commencer les phases de mise en fonction et de programmation de l'appareil, il faut vérifier que:**

**toutes les opérations de branchement électrique et de mise à la terre aient été effectuées correctement;**

**toutes les opérations de connexion du gaz et d'évacuation des vapeurs aient été exécutées correctement.**

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

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.

##### 3.1.1 CONTRÔLE DES BUSES

Contrôler que l'appareil (catégorie et type de gaz pour lequel il a été réglé) soit prévu pour la famille et le groupe de gaz disponible. Dans le cas contraire, il faudra effectuer la transformation pour la famille de gaz disponible.

La mise en fonction de l'appareil doit être effectuée avec les buses prévues pour la capacité thermique nominale (voir données techniques TAB.1).

**ATTENTION! MODÈLES P110G! Les vis de réglage de la soupape ne peuvent pas être manipulées; elle sont réglées et cachetées à l'usine. Seuls les modèles P150G exigent que l'on intervienne sur le régulateur de pression du robinet du gaz (fig.17 détail.C) pour garantir le bon débit calorifique (voir données techniques TAB.1).**

##### 3.1.2 CONTRÔLE DE LA CAPACITÉ THERMIQUE LP GAS

###### 3.1.2.1 MODÈLES P110G

La capacité thermique nominale est atteinte avec la buse indiquée dans le tableau des buses (voir données techniques TAB.1); le goulot de l'air (fig.21, détail D) doit posséder les caractéristiques suivantes: cote X= voir données techniques TAB.1.

La possibilité de fonctionnement dépend de la pression d'entrée disponible (voir données techniques TAB.1):

En cas de pression non comprise dans les valeurs reportées, prévenir l'installateur et ne pas effectuer la mise en fonction de l'appareil avant d'en avoir vérifié et éliminé la cause.

###### 3.1.2.2 MODÈLES P150G

On obtient le débit thermique nominal en réglant le régulateur de pression du robinet du gaz (fig.17 détail.C) tel qu'on l'indique au par. 3.1.6, pour garantir une pression à la sortie du robinet (fig.17 détail.B) égale à celle indiquée parmi les données techniques du TAB.1; le goulot de l'air (fig.21, détail D) doit posséder les caractéristiques suivantes: cote X= voir données techniques TAB.1; l'injecteur doit être celui indiqué dans le tableau des injecteurs (voir données techniques TAB.1).

##### 3.1.3 CONTRÔLE DE LA CAPACITÉ THERMIQUE AVEC NATURAL GAS

###### 3.1.3.1 MODÈLES P110G

La capacité thermique nominale est atteinte avec la buse indiquée dans le tableau des buses (voir données techniques TAB.1); le goulot de l'air (fig.21, détail D) doit posséder les caractéristiques suivantes: cote X= voir données techniques TAB.1.

La possibilité de fonctionnement dépend de la pression d'entrée disponible (voir données techniques TAB.1):

En cas de pression non comprise dans les valeurs reportées, prévenir la société de distribution du gaz et ne pas effectuer la mise en fonction de l'appareil avant d'en avoir vérifié et éliminé la cause.

**REMARQUE! Si l'on souhaite effectuer un contrôle supplémentaire de la capacité thermique, ce dernier sera possible avec la méthode volumétrique.**

###### 3.1.3.2 MODÈLES P150G

On obtient le débit thermique nominal en réglant le régulateur de pression du robinet du gaz (fig.17 détail.C) tel qu'on l'indique au par. 3.1.6, pour garantir une pression à la sortie du robinet (fig.17 détail.B) égale à celle

indiquée parmi les données techniques du TAB.1; le goulot de l'air (fig.21, détail D) doit posséder les caractéristiques suivantes: cote X= voir données techniques TAB.1; l'injecteur doit être celui indiqué dans le tableau des injecteurs (voir données techniques TAB.1).

La possibilité de fonctionnement dépend de la pression d'entrée disponible (voir données techniques TAB.1):

En cas de pression non comprise dans les valeurs reportées, prévenir la société de distribution du gaz et ne pas effectuer la mise en fonction de l'appareil avant d'en avoir vérifié et éliminé la cause.

**REMARQUE! Si l'on souhaite effectuer un contrôle supplémentaire de la capacité thermique, ce dernier sera possible avec la méthode volumétrique.**

##### 3.1.4 CONTRÔLE DE LA PRESSION D'ENTRÉE

La pression d'entrée doit être mesurée avec un manomètre à eau (par exemple: un manomètre en U, avec résolution minimum de 0,1 mbar).

Effectuer les opérations comme indiqué ci-dessous:

- Démontez le panneau latéral droit (fig. 20, détail C).
- Desserrer la vis d'étanchéité à l'intérieur de la soupape (fig. 17, détail A).
- Relier le manomètre en U à la prise de pression.
- Mettre l'appareil en fonction, en suivant les instructions de ce dernier.
- Mesurer la pression.
- Éteindre l'appareil, en suivant les instructions de ce dernier.
- Enlever le manomètre.
- Revisser la vis d'étanchéité (fig.17, détail A).
- Remonter le panneau latéral droit (fig.20, détail C).

**REMARQUE! La pression doit être mesurée lorsque toutes les chambres sont en fonction.**

##### 3.1.5 CONTRÔLE DE L'AIR PRIMAIRE

Le goulot de l'air (fig.21, détail D) doit posséder les caractéristiques suivantes:

X = voir données techniques TAB1.

##### 3.1.6 CONTRÔLE DE LA PRESSION A LA SORTIE DU ROBINET

Pour régler la pression à la sortie du robinet à la valeur indiquée parmi les données techniques du TAB.1, il faut :

- Démontez le panneau latéral droit (fig. 20, détail C).
- Desserrer la vis d'étanchéité à l'extérieur de la soupape (fig. 17, détail B).
- Relier le manomètre en U à la prise de pression.
- Mettre l'appareil en fonction, en suivant les instructions de ce dernier.
- Mesurer la pression.
- Dévisser le bouchon du régulateur de pression du robinet du gaz (fig.17 détail.D).
- Agir sur la vis (fig.17 détail.C) du régulateur de pression afin de relever la pression indiquée parmi les données techniques du TAB.1.
- Éteindre l'appareil, en suivant les instructions de ce dernier.
- Enlever le manomètre.
- Revisser la vis d'étanchéité (fig.17, détail B).
- Revisser le bouchon du régulateur de pression du robinet du gaz (fig.17 détail.D).
- Remonter le panneau latéral droit (fig.20, détail C).

**REMARQUE! La pression doit être mesurée lorsque toutes les chambres sont en fonction.**

##### 3.2 MISE EN FONCTION DE LA CHAMBRE DE CUISSON

**ATTENTION! Pendant le fonctionnement du four, le verre et la porte de ce dernier sont très chauds; par conséquent, il faut éviter de les toucher afin de ne pas se brûler.**

Sur le montant avant droit de la chambre de cuisson sont situés deux pupitres de commande, comme indiqué dans la figure 18.

1. Interrupteur général (ON/OFF).
2. Thermostat de sécurité (Reset).
3. Réglage de la température (+ up / - down).
4. Afficheur de la température programmée (Set Point).
5. Afficheur de la température interne.
6. Touche d'allumage/extinction de l'éclairage chambre de cuisson (light)
7. Touche de rétablissement.
8. Voyant de signalisation brûleur
9. Touche d'allumage/extinction de la chambre de cuisson

**REMARQUE! Les instruments électroniques permettent d'obtenir un réglage plus précis et ponctuel du four. Cependant, par leur nature, ce sont des instruments plus délicats par rapport à ceux traditionnels.**

**Pour une meilleure conservation de ceux-ci, nous conseillons d'actionner les boutons du panneau électronique en exerçant une légère pression des doigts, évitant les coups ou pressions excessives.**

Pour mettre en fonction la chambre de cuisson, il faut effectuer les phases suivantes:

- a) Allumer l'interrupteur général (fig.18, détail 1) sur le pupitre supérieur: l'interrupteur et le panneau électronique au-dessous s'allument.
- b) Programmer la température de cuisson souhaitée en actionnant les boutons (fig.18, détail 3). Cette valeur apparaît sur l'afficheur lumineux de droite (fig.18, détail 4).
- c) Activer l'alimentation de la chambre de cuisson au moyen de la touche d'allumage (fig.18, détail 9): une del rouge s'allumera dans le coin supérieur droit.
- d) Lorsque l'électrode d'allumage du brûleur atteint la température d'allumage, la del lumineuse rouge du voyant signalant que le brûleur est activé (fig.18, détail 8) s'allume et, après quelques secondes, le brûleur démarre.

Si le brûleur ne démarre pas, lorsque la del signalant que le brûleur est activé reste allumée pendant 15/20 secondes (fig.18, détail 8), la del lumineuse de la touche de rétablissement (fig.18, détail 7), signalant le blocage du brûleur, s'allume.

Ce système de sécurité intervient en relevant l'absence de la flamme, au moyen d'une sonde ionisée placée sur le brûleur: si la sonde n'est pas touchée par la flamme pendant un intervalle 5", la distribution de gaz est immédiatement interrompue.

Contrôler que le gaz arrive au brûleur (c'est-à-dire que le robinet de distribution du gaz soit ouvert), attendre 20 secondes puis réactiver le brûleur en poussant la touche de rétablissement (fig.18, détail 7).

**ATTENTION! Si la del ne s'éteint pas, cela signifie que le brûleur est resté bloqué et, par conséquent, qu'une anomalie est survenue, raison pour laquelle il faudra contacter le service d'assistance technique.**

**REMARQUE! Lorsque la température interne de la chambre de cuisson (fig.18, détail 5) atteint la température programmée (fig.18, détail 4), le brûleur s'éteint. Lorsque la température à l'intérieur de la chambre descendra au-dessous de la valeur programmée (fig.18, détail 5), le brûleur s'allumera à nouveau automatiquement.**

- e) La température maximum pouvant être programmée (fig.18, détail 4) est de 842 F (450°C).

Si la température interne dépasse ce seuil maximum à cause d'une anomalie, le thermostat de sécurité (fig.18, détail 2) intervient automatiquement; le thermostat bloque le fonctionnement de l'appareil en éteignant le brûleur. Toutes les dels lumineuses du pupitre de commande inférieure commenceront à clignoter pour signaler l'alarme.

**ATTENTION! Déconnecter l'alimentation électrique et du gaz, faire refroidir l'appareil et interpeller l'installateur spécialisé possédant une formation professionnelle appropriée, qui devra identifier la cause ayant déterminé la hausse de la température, éliminer la cause de la température en excès, contrôler qu'aucun composant de l'appareil n'ait été endommagé et, éventuellement le remplacer. Il faut toujours remplacer le/s brûleur/s, étant donné que les déformations dues à l'excès de température impliquent le risque que son/leur emploi provoque une déflagration; remplacer toujours le thermocouple (détail 32, Tab. A).**

Pour rétablir le fonctionnement du four, dévisser le capuchon du thermostat de sécurité (fig.18, détail 2), exercer une pression sur le petit bouton qui se trouve au-dessous.

Le petit bouton qui se trouve à l'intérieur rétablira le fonctionnement du thermostat, le pupitre inférieure cessera de clignoter et l'appareil se remettra en fonction normalement.

Remettre en place le capuchon de protection (fig.18, détail 2) sur le thermostat de sécurité, afin d'éviter que cet instrument puisse se détériorer et compromettre le fonctionnement du four.

- f) La touche "Light" (fig.18, détail 6) a la fonction d'allumer et éteindre l'éclairage à l'intérieur de la chambre de cuisson.
- g) Pour éteindre l'appareil, il suffit d'actionner l'interrupteur général (fig.18, détail 1). Il faut attendre 5 minutes de complète extinction avant de rallumer.

Lors du rallumage du pupitre de commande, ce dernier se présentera dans l'état dans lequel il se trouvait au moment où il s'est éteint.

### 3.2.1 AVANT LA MISE EN SERVICE

Pour la première mise en service de l'équipement et pour les mises en service successives après une période prolongée d'inactivité il est indispensable de respecter la procédure suivante de chauffage:

- Programmer la température à 60°C (140°F) et laisser en fonction la chambre pour 1 heure environ. Si à l'intérieur de la chambre il y a beaucoup de vapeur ouvrir la porte pour quelques minutes pour la faire sortir puis la refermer.
- Augmenter la température à 90°C (200°F) et laisser en fonction la chambre pour 2 heures environ. Si à l'intérieur de la chambre il y a beaucoup de vapeur ouvrir la porte pour quelques minutes pour la faire sortir puis la refermer.
- Augmenter la température à 150°C (300°F) et laisser en fonction la chambre pour 1 heure environ. Si à l'intérieur de la chambre il y a beaucoup de vapeur ouvrir la porte pour quelques minutes pour la faire sortir puis la refermer.

- Augmenter la température à 250°C (480°F) et laisser en fonction la chambre pour 1 heure environ. Si à l'intérieur de la chambre il y a beaucoup de vapeur ouvrir la porte pour quelques minutes pour la faire sortir puis la refermer.

- Augmenter la température à 350°C (650°F) et laisser en fonction la chambre pour 1 heure environ. Si à l'intérieur de la chambre il y a beaucoup de vapeur ouvrir la porte pour quelques minutes pour la faire sortir puis la refermer.

- Augmenter la température à 400°C (750°F) et laisser en fonction la chambre pour 1 heure environ. Si à l'intérieur de la chambre il y a beaucoup de vapeur ouvrir la porte pour quelques minutes pour la faire sortir puis la refermer.

- Attendre que la température baisse aux valeurs de température ambiante avant de commencer les mises en fonction successives. Si à l'intérieur de la chambre il y a beaucoup de vapeur ouvrir la porte pour quelques minutes pour la faire sortir puis la refermer.

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

**REMARQUE:** Pendant les précédentes opérations des odeurs désagréables pourraient se dégager. Bien aérer la pièce.

**ATTENTION ! Éviter les ouvertures de la porte pour des périodes prolongées surtout à des températures élevées pour éviter des dangers de brûlures et de réchauffement excessif des composants à proximité de la porte.**

**ATTENTION ! Le four peut être utilisé pour la première cuisson seulement après avoir effectué les opérations précédentes qui sont absolument indispensables pour un fonctionnement idéal.**

**ATTENTION ! Ne jamais effectuer des cuissons à la première mise en fonction de l'équipement et pour les mises en fonction successives après une période prolongée d'inactivité.**

**REMARQUE:** Pendant les suivantes allumages pour prolonger la durée de vie des composants il faut éviter des échauffements trop brusques. Chaque fois avant d'atteindre le set point de cuisson, stationner pendant au moins 40 minutes à une température comprise entre 120°C (250°F) et 160°C (320°F).

### 3.3 MISE EN FONCTION DE L'ÉTUVE

Le pupitre de commande est situé sur le montant avant droit de l'étuve, comme indiqué dans la figure 19.

1. Voyant lumineux (ON/OFF).
2. Interrupteur d'allumage/extinction de l'éclairage interne (light).
3. Thermostat d'allumage et réglage.

Pour mettre l'étuve en fonction, suivre les phases suivantes:

- a) Allumer l'étuve en tournant le thermostat (fig.19, détail 3), le voyant s'allumera (fig.19, détail 1).
- b) Programmer la température souhaitée, jusqu'à un maximum de 149 F (65°C).
- c) Pour éteindre l'étuve, mettre le thermostat (fig.19, détail 3) à zéro.

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

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

### 3.4 CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT

Après la mise en fonction des chambres de cuisson et de l'étuve, selon les points 3.2 et 3.3, contrôler le fonctionnement de l'appareil.

Contrôler que l'évacuation des fumées soit correcte.

Contrôler que l'allumage soit parfait et que la flamme du brûleur soit stable.

### 3.5 TRANSFORMATION ET/OU ADAPTATION

**Toutes les opérations doivent être effectuées par un personnel technique spécialisé agréé.**

**Avant d'effectuer la connexion de la nouvelle source de gaz, vérifier que la pression d'alimentation de l'appareil corresponde à celle reportée dans le Tab. 1; ladite pression doit être garantie au cours du temps.**

**Si la pression à l'entrée n'est pas comprise dans les valeurs reportées, il faudra en informer la société de distribution du gaz et éviter d'effectuer la mise en fonction de l'appareil avant d'en avoir vérifié et éliminé la cause.**

Pour la transformation pour un autre type de gaz, (par exemple: passage du gaz méthane au GPL), le remplacement de la buse est nécessaire; à ce propos, consulter le tableau "Données techniques TAB.1".

Les buses pour les différents types de gaz sont livrées dans un sachet avec l'appareil.

Pour la transformation, fermer le robinet du gaz, soulever la protection avant (fig.20, détail A) (pour le P110GA-A2-A3 démonter également la couverture fig.20, détail B), enlever le cachet sur la buse, dévisser cette dernière du brûleur (fig.21, détail C) et la remplacer par la buse appropriée, recacheter la buse avec une pointe de vernis rouge.

Enlever le cachet sur le goulot de l'air primaire, régler le goulot (fig.21, détail D) jusqu'à ce que la cote X= voir données techniques TAB.1.

Recacheter le goulot de l'air primaire avec une pointe de vernis rouge.

**ATTENTION! Si une transformation a été effectuée selon le point 3.5, appliquer la plaquette avec les données correctes dans la position A, sur la plaquette précédente (fig.3).**

**ATTENTION! Sur le modèle P150G pour la transformation relative à un autre type de gaz, le remplacement de l'injecteur n'est pas toujours nécessaire (voir données techniques TAB.1) ; il faut toutefois régler le régulateur de pression du robinet du gaz (fig.17 détail.C) d'après le paragraphe 3.1.6, de manière à garantir une pression à la sortie du robinet (fig.17 détail.B) égale à celle indiquée parmi les données techniques du TAB.1.**

### 3.6 CHOIX ENTRE DEGRÉS CENTIGRADES ET DEGRÉS FAHRENHEIT

- Appuyer simultanément sur les touches "light" (fig.18 part.6) et "+ up" (fig.18 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.

### 3.7 ARRÊT

- Éteindre les interrupteurs généraux d'allumage de l'appareil (fig.18, détail 1) et de l'étuve (fig.19, détail 3).
- Couper l'alimentation électrique en éteignant les interrupteurs généraux externes du four.
- Fermer le robinet du gaz.

## 4 ENTRETIEN ORDINAIRE

### 4.1 OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES DE SÉCURITÉ

**ATTENTION! Avant d'effectuer toute opération d'entretien, couper l'alimentation du gaz en fermant le robinet central et l'alimentation électrique en éteignant les interrupteurs installés à l'extérieur de l'appareil 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 mesures adoptées sont indispensables pour la bonne conservation de l'appareil; la non application de celles-ci pourrait provoquer de sérieux dommages qui ne sont pas couverts par la garantie.**

### 4.2 NETTOYAGE

Nettoyer tous les jours les parties externes au moyen d'un chiffon sec (fig.22). Pour le nettoyage externe, éviter en toute circonstance l'utilisation de solvants, produits détergents contenant des substances chlorées ou abrasives, paille de fer, brosses ou grattoirs en acier commun.

**ATTENTION! Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou sous pression.**

**Ne pas nettoyer les verres trempés 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! Pour le nettoyage des chambres, il est interdit d'utiliser des détergents nuisibles à la santé.**

**ATTENTION! À l'occasion des phases de nettoyage exceptionnelles, nécessitant le déplacement du four, les opérations suivantes doivent être effectuées par un personnel spécialisé: après avoir effectué les opérations indiquées au point 4.1, déconnecter le canal d'évacuation, couper l'alimentation du gaz et de l'électricité, démonter les supports de positionnement du four et décrocher les freins des roues avant, puis effectuer les opérations de nettoyage; effectuer les opérations à rebours pour le rétablissement de l'appareil.**

**ATTENTION! L'appareil doit être contrôlé périodiquement (au moins une fois par année) - et chaque fois qu'une anomalie du fonctionnement survient - par un technicien spécialisé qui doit vérifier l'état de l'appareil, en particulier l'état du brûleur. Si ce dernier devait présenter une anomalie quelconque, il faudra le remplacer immédiatement.**

**En intervenant sur le circuit du gaz pour toute opération éventuelle d'entretien, il faudra utiliser en tant que produit scellant la LOCTITE 577.**

### 4.3 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant de longues périodes :

- Le déconnecter du réseau d'alimentation électrique.
- Couper l'alimentation du gaz.
- Couvrir l'appareil, afin de le protéger contre la poussière.

- Aérer périodiquement les locaux.

- Effectuer le nettoyage avant de l'utiliser à nouveau.

- Exécuter la procédure de chauffage comme le premier démarrage (voir 3.2.1).

## 5 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

### 5.1 OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES DE SÉCURITÉ

**ATTENTION! Toutes les opérations d'entretien extraordinaire doivent être effectuées par un personnel technique spécialisé agréé. Avant d'effectuer toute opération d'entretien, couper l'alimentation du gaz en fermant le robinet central et l'alimentation électrique en fermant les interrupteurs installés à l'extérieur de l'appareil et/ou de l'étuve.**

Toutes les mesures adoptées sont déterminantes pour une bonne conservation de l'appareil; le non respect de celles-ci pourrait provoquer de sérieux dommages non couverts par la garantie. **ATTENTION! L'appareil doit être contrôlé périodiquement (au moins une fois par année) - et chaque fois qu'une anomalie du fonctionnement survient - par un technicien spécialisé qui doit vérifier l'état de l'appareil, en particulier l'état du brûleur. Si ce dernier devait présenter une anomalie quelconque, il faudra le remplacer immédiatement.**

**En intervenant sur le circuit du gaz pour toute opération éventuelle d'entretien, il faudra utiliser en tant que produit scellant la LOCTITE 577**

### 5.2 REMPLACEMENT DES PIÈCES DE LA CHAMBRE DE CUISSON

#### 5.2.1 REMPLACEMENT DE LA LAMPE D'ÉCLAIRAGE

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, la lampe d'éclairage et/ou la calotte de celle-ci peuvent être remplacées en suivant les opérations reportées ci-après:

- Dévisser la calotte (fig.23, détail A) et remplacer l'ampoule (fig.23, détail B) et/ou la calotte.
- Revisser la calotte.

#### 5.2.2 REMPLACEMENT DE LA BOUGIE D'ALLUMAGE

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement de la bougie d'allumage, suivre les instructions reportées ci-après:

- Soulever la protection avant (Fig.20, détail A).
- Enlever le couvercle qui se trouve au-dessous.
- Enlever les vis de fixation de la bougie d'allumage.
- Enlever le panneau latéral droit en dévissant les quatre vis de fixation.
- Déconnecter du réseau électrique la bougie d'allumage sur la carte d'allumage (détail 23, tab. A).
- Déconnecter les fastons de la bougie d'allumage.
- Remplacer la bougie d'allumage (détail 16, tab. A).
- Pour remonter, effectuer les opérations à rebours.

#### 5.2.3 REMPLACEMENT DU DÉTECTEUR DE FLAMME

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement du détecteur de flamme, suivre les instructions reportées ci-après:

- Soulever la protection avant (Fig.20, détail A).
- Dévisser les vis et enlever le couvercle qui se trouve au-dessous.
- Enlever les deux vis de fixation du détecteur de flamme.
- Enlever le panneau latéral droit en dévissant les quatre vis de fixation.
- Déconnecter du réseau électrique le détecteur de flamme sur la carte d'allumage (détail 23, tab. A).
- Remplacer le détecteur de flamme (détail 17, tab. A).
- Pour remonter, effectuer les opérations à rebours.

#### 5.2.4 REMPLACEMENT DU PYROMÈTRE NUMÉRIQUE

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement du pyromètre numérique de contrôle de la cuisson, suivre les instructions reportées ci-après:

- Dévisser les deux vis de fixation du pyromètre.
- Déconnecter les connecteurs du pyromètre.
- Remplacer le pyromètre (détail 29, tab. A).
- Pour remonter, effectuer les opérations à rebours; veiller à ce que les connecteurs soient connectés correctement, en respectant les polarités correspondantes.

#### 5.2.5 REMPLACEMENT DU THERMOCOUPLE

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement du thermocouple, suivre les instructions reportées ci-après:

- Enlever le panneau latéral droit en dévissant les quatre vis de fixation.
- Dévisser l'écrou de fixation du thermocouple.
- Déconnecter les deux câbles d'alimentation du thermocouple.
- Remplacer le thermocouple (détail 32, tab. A).
- Pour remonter, effectuer les opérations à rebours; veiller à ce que les connecteurs soient connectés correctement, en respectant les polarités correspondantes.

### 5.2.6 REMPLACEMENT DE LA CARTE D'ALLUMAGE

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement de la carte d'allumage, suivre les instructions reportées ci-après:

- Enlever le panneau latéral droit en dévissant les quatre vis de fixation.
- Déconnecter du réseau électrique la carte d'allumage.
- Remplacer la carte d'allumage (détail 23, tab. A).
- Pour remonter, effectuer les opérations à rebours.

### 5.2.7 REMPLACEMENT DU TRANSFORMATEUR

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement du transformateur, suivre les instructions reportées ci-après:

- Enlever le panneau latéral droit en dévissant les quatre vis de fixation.
- Déconnecter du réseau électrique le transformateur.
- Remplacer le transformateur (détail 18, tab. A).
- Pour remonter, effectuer les opérations à rebours.

#### 5.2.8.1 REMPLACEMENT DU VERRE TREMPÉ (P110G)

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement du verre trempé, suivre les instructions reportées ci-après:

- Retirer les vis de fixation du cadre avant de la porte.
- Enlever le cadre avant.
- Enlever le joint avant.
- Remplacer le verre trempé (détail 3, tab. A) en le sortant depuis la partie avant.
- Pour remonter, effectuer les opérations à rebours.

#### 5.2.8.2 REMPLACEMENT DU VERRE TREMPÉ (P150G)

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement du verre trempé, suivre les instructions reportées ci-après:

- la porte étant ouverte, ôter les vis de fixation de la partie interne de la porte.
- Ôter la partie interne de la porte.
- Enlever le joint.
- Remplacer le verre trempé (dét.3 tab.A).
- Pour remonter, effectuer les opérations à rebours.

### 5.2.9.1 REMPLACEMENT DU RESSORT (GAUCHE) DE LA POIGNÉE

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement du ressort suivre les indications reportées ci-après:

- Enlever le panneau latéral gauche en dévissant les quatre vis de fixation.
- Décrocher le ressort (détail 14, tab. A) en dévissant les deux écrous de fixation.
- Remplacer le ressort, en réglant la tension de celui-ci au moyen des deux écrous.
- Pour remonter le panneau, effectuer les opérations à rebours.

### 5.2.9.2 REMPLACEMENT DU RESSORT (DROIT) DE LA POIGNÉE (P150G)

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement du ressort suivre les indications reportées ci-après:

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

### 5.2.10 REMPLACEMENT DES PLANS RÉFRACTAIRES

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement des plans réfractaires suivre les indications reportées ci-après:

- Ouvrir la porte avant (détail 4, tab. A).
- Soulever le plan réfractaire supérieur (détail 27, tab. A) en exerçant une pression à l'aide d'un tournevis.
- Soulever le plan réfractaire inférieur (détail 26, tab. A) en exerçant une pression à l'aide d'un tournevis.
- Remplacer les plans réfractaires.
- Pour remonter, effectuer les opérations à rebours.

### 5.2.11 REMPLACEMENT DU THERMOSTAT DE SÉCURITÉ DE LA CHAMBRE DE CUISSON

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement du thermostat de sécurité, suivre les instructions reportées ci-après:

- Dévisser les deux vis de fixation.
- Déconnecter les fastons du thermostat.
- Enlever le panneau latéral droit en dévissant les quatre vis de fixation.

- Ouvrir la porte avant (détail 4, tab. A) et desserrer les deux vis dans la partie supérieure avant de la chambre, qui bloquent le capteur du thermostat.
- Enlever le capteur du thermostat, qui se trouve à l'intérieur de la laine de roche isolante, en éliminant à l'aide d'une lame la partie de laine de roche en question (fig.24).
- Remplacer le thermostat (détail 19, tab. A) et le capteur correspondant ainsi que la partie de laine de roche usée, si nécessaire.
- Pour remonter, effectuer les opérations à rebours.

### 5.3 REMPLACEMENT DES PIÈCES DE L'ÉTUVE

#### 5.3.1 REMPLACEMENT DE LA LAMPE D'ÉCLAIRAGE

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement de la lampe d'éclairage et/ou de la calotte correspondante à l'intérieur de l'étuve, suivre les instructions reportées ci-après:

- Dévisser la calotte (fig.25, détail A) et remplacer l'ampoule (fig.25, détail B) et/ou la calotte.
- Revisser la calotte.

#### 5.3.2 REMPLACEMENT DU POMMEAU DE LA PORTE

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement du pommeau, suivre les instructions reportées ci-après:

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

#### 5.3.3 REMPLACEMENT DU THERMOSTAT

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement du thermostat de sécurité, suivre les instructions reportées ci-après:

- Enlever les vis de fixation du tableau électrique.
- Déconnecter les fastons du thermostat.
- Enlever la poignée (détail 5, tab. B) du thermostat qui est fixée par pression.
- Dévisser la bague de fixation (détail 6, tab. B) du thermostat.
- Enlever le capteur du thermostat, qui se trouve à l'intérieur de l'étuve.
- Remplacer le thermostat (détail 7, tab. B) avec le capteur correspondant.
- Pour remonter, effectuer les opérations à rebours.

#### 5.3.4 REMPLACEMENT DU CLIQUET AIMANTÉ

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement du cliquet aimanté, suivre les instructions reportées ci-après:

- Ouvrir les portes de l'étuve.
- Enlever l'anneau Seeger d'étanchéité.
- Remplacer le cliquet aimanté.

#### 5.3.5 REMPLACEMENT DE LA POIGNÉE DU THERMOSTAT ET DE LA BAGUE DE FIXATION

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour remplacer la poignée du thermostat et/ou la bague de fixation correspondante à l'extérieur de l'étuve, suivre les instructions reportées ci-après:

- Enlever la poignée du thermostat (détail 5, tab. B), qui est fixée par pression.;
- Dévisser la bague de fixation (détail 6, tab. B).
- Remplacer la bague de fixation et/ou la poignée.

#### 5.3.6 REMPLACEMENT DU VOYANT LUMINEUX JAUNE ET/OU DE L'INTERRUPTEUR D'ÉCLAIRAGE

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement du voyant lumineux jaune et/ou de l'interrupteur d'éclairage, suivre les instructions reportées ci-après:

- Enlever les vis de fixation du tableau électrique.
- Déconnecter les fastons du voyant jaune et/ou de l'interrupteur d'éclairage;
- Remplacer le voyant lumineux jaune (détail 14, tab. B);
- Remplacer l'interrupteur d'éclairage (détail 4, tab. B);
- Pour remonter, effectuer les opérations à rebours.

#### 5.3.7 REMPLACEMENT DES RÉSISTANCES

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement des résistances, suivre les instructions reportées ci-après:

- Dévisser les vis de fixation.
- Déconnecter les fils d'alimentation des résistances.
- Ôter le carter de protection.
- Enlever les résistances (détail 10, tab. B);
- Pour monter les nouvelles résistances, effectuer les opérations à rebours.

### 5.4 REMPLACEMENT DES PARTIES DU KIT TRANSFORMATEUR 208V-240V

**ATTENTION!** Pour l'entretien de la boîte électrique à l'arrière de fours 208V notés, les opérations suivantes doivent être effectuées par un personnel spécialisé:

- exécuter les opérations indiquées au point 5.1;
- débranchez le tuyau d'échappement, le gaz et l'alimentation électrique;
- retirez les supports de positionnement de four et relâcher les freins sur les roues avant;
- puis commencer les opérations de service (transformateur part. 43 tav.A, fusible part. 42 tav.A, portefusible part. 34 tav.A)
- effectuer les opérations dans l'ordre inverse pour remettre l'appareil à un fonctionnement normal.

**ATTENTION: DECONNECTER L'ALIMENTATION DE PUISSANCE AVANT L'ENTRETIEN ET AVANT DE REMPLACER LES FUSIBLES AND LES LAMPES.**

### 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 PIÈCES DE RECHANGE

#### Table des matières des tableaux

Tab.A Ensemble chambre de cuisson.

Tab.B Ensemble étuve.

Tab.C Schéma électrique chambre de cuisson.

Tab.D Schéma électrique étuve.

#### INSTRUCTIONS POUR LA COMMANDE DES PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander les pièces de rechange, les indications suivantes doivent être communiquées:

- Numéro de série.
- Type d'appareil.
- Dénomination de la pièce.
- Quantité nécessaire.

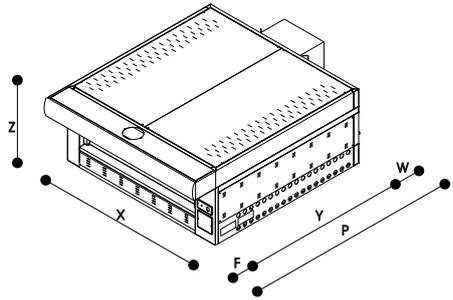


TAB.1

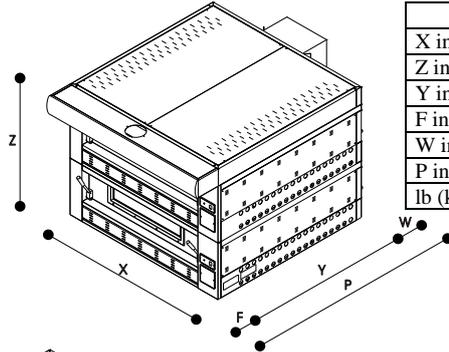
C-US								
		P110GA	P110GA2	P110GA3	P110GB	P110GB2	P110GB3	
Burner Brûleur		Main Burner Bruleur Prin.						
Thermic capacity GAS Portée thermique	(Btu/h)	73361	146722	220083	98952	197904	296856	
Consumption LP Gas Consommation GPL	Kg/h	1,695	3,39	5,085	2,287	4,574	6,861	
Consumption Natural Gas Consommation Gaz Naturel	m3/h	2,049	4,098	6,147	2,764	5,528	8,292	
Burners nozzles Tuyères brûleurs (1/100 mm)	LP Gas	Ø	240	240 x 2	240 x 3	195 x 2	195 x 4	195 x 6
		Cod.	72080780	72080780	72080780	72092060	72092060	72092060
	Natural Gas	Ø	360	360 x 2	360 x 3	285 x 2	285 x 4	285 x 6
		Cod.	72005900	72005900	72005900	72092050	72092050	72092050
Air primary regulation Régulation air primaire		LP Gas	19	19 x 2	19 x 3	19 x 2	19 x 4	19 x 6
FIG. 21 X=mm		Natural Gas	14	14 x 2	14 x 3	14 x 2	14 x 4	14 x 6
Network pressure Pression de réseau  (inWC)	LP Gas	Min	8					
		norm	11					
		Max	13					
	Natural Gas	min	3,5					
		norm	7					
		Max	10,5					
ELECTRIC CONNECTION - CONNEXION ELECTRIQUE								
Nominal Tension Tension nominale		(V ~)	120/208/240					
Nominal Power Puissance nominale		(W)	300	600	900	450	900	1350
Nominal Absorption for deck Absorption nominale pour chambre		(A)	3/1,5/1,5			4/2/2		
Connection cable for deck Cable de connection pour chambre			3 x 14 AWG					

<b>C-US</b>						
		<b>P150GA</b>	<b>P150GA2</b>	<b>P150GA3</b>		
<b>Burner Brûleur</b>		<b>Main Burner Bruleur Prin.</b>	<b>Main Burner Bruleur Prin.</b>	<b>Main Burner Bruleur Prin.</b>		
<b>Thermic capacity GAS (Btu/h) Portée thermique</b>		<b>110000</b>	<b>220000</b>	<b>330000</b>		
<b>Consumption LP Gas m3/h Consommation GPL</b>		<b>0,923</b>	<b>1,846</b>	<b>2,769</b>		
<b>Consumption Natural Gas m3/h Consommation Gaz Naturel</b>		<b>3,072</b>	<b>6,144</b>	<b>9,216</b>		
<b>Burners nozzles Tuyères brûleurs (1/100 mm)</b>	LP Gas	<b>Ø</b>	<b>205 x 2</b>	<b>205 x 4</b>	<b>205 x 6</b>	
		<b>Cod.</b>	<b>72004510</b>	<b>72004510</b>	<b>72004510</b>	
	Natural Gas	<b>Ø</b>	<b>370 x 2</b>	<b>370 x 4</b>	<b>370 x 6</b>	
		<b>Cod.</b>	<b>72004710</b>	<b>72004710</b>	<b>72004710</b>	
<b>Air primary regulation Régulation air primaire</b>		LP Gas	<b>16 x 2</b>	<b>16 x 4</b>	<b>16 x 6</b>	
<b>FIG. 21 X=mm</b>		Natural Gas	<b>16 x 2</b>	<b>16 x 4</b>	<b>16 x 6</b>	
<b>Inlet Pressure / Pression à l'entrée  (inWC)</b>	LP Gas	<b>Min</b>	<b>8</b>			
		<b>norm</b>	<b>11</b>			
		<b>Max</b>	<b>13</b>			
	Natural Gas	<b>min</b>	<b>3,5</b>			
		<b>norm</b>	<b>7</b>			
		<b>Max</b>	<b>10,5</b>			
<b>Valve outlet pressure (Manifold pressure)/ Pression à la sortie du robinet (Pression au collecteur)</b>	LP Gas	<b>inWC (mbar)</b>	<b>10,5 inWC (26,2 mbar)</b>			
	Natural Gas		<b>4 inWC (10 mbar)</b>			
<b>ELECTRIC CONNECTION - CONNEXION ELECTRIQUE</b>						
<b>Nominal Tension (V ~) Tension nominale</b>		<b>120/208/240</b>				
<b>Nominal Power (W) Puissance nominale</b>		<b>450</b>	<b>900</b>	<b>1350</b>		
<b>Nominal Absorption for deck (A) Absorption nominale pour chambre</b>		<b>4/2/2</b>				
<b>Connection cable for deck Cable de connection for chamber</b>		<b>3 x 14 AWG</b>				

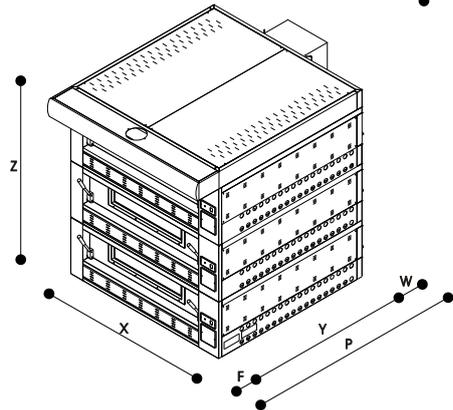
Fig.1



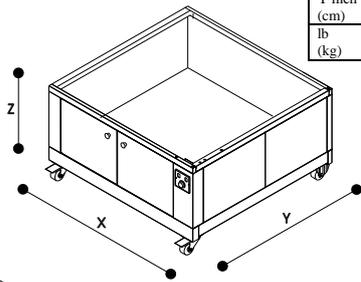
	P110GA	P110GB	P150GA
X inch (cm)	57 7/8 <sup>''</sup> (147)	57 7/8 <sup>''</sup> (147)	78 3/4 <sup>''</sup> (200)
Z inch (cm)	25 3/16 <sup>''</sup> (64)	25 3/16 <sup>''</sup> (64)	25 3/16 <sup>''</sup> (64)
Y inch (cm)	40 5/32 <sup>''</sup> (102)	55 29/32 <sup>''</sup> (142)	44 7/8 <sup>''</sup> (114)
F inch (cm)	9 1/16 <sup>''</sup> (23)	9 1/16 <sup>''</sup> (23)	13 <sup>''</sup> (33)
W inch (cm)	8 1/16 <sup>''</sup> (21)	8 1/16 <sup>''</sup> (21)	8 1/16 <sup>''</sup> (21)
P inch (cm)	57 9/32 <sup>''</sup> (146)	73 5/16 <sup>''</sup> (186)	61 13/16 <sup>''</sup> (157)
lb (kg)	523 (237)	690 (313)	814 (369)



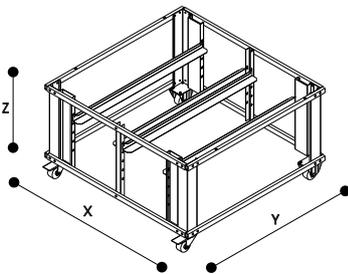
	P110GA2	P110GB2	P150GA2
X inch (cm)	57 7/8 <sup>''</sup> (147)	57 7/8 <sup>''</sup> (147)	78 3/4 <sup>''</sup> (200)
Z inch (cm)	44 15/32 <sup>''</sup> (113)	44 15/32 <sup>''</sup> (113)	44 15/32 <sup>''</sup> (113)
Y inch (cm)	40 5/32 <sup>''</sup> (102)	55 29/32 <sup>''</sup> (142)	44 7/8 <sup>''</sup> (114)
F inch (cm)	9 1/16 <sup>''</sup> (23)	9 1/16 <sup>''</sup> (23)	13 <sup>''</sup> (33)
W inch (cm)	8 1/16 <sup>''</sup> (21)	8 1/16 <sup>''</sup> (21)	8 1/16 <sup>''</sup> (21)
P inch (cm)	57 9/32 <sup>''</sup> (146)	73 5/16 <sup>''</sup> (186)	61 13/16 <sup>''</sup> (157)
lb (kg)	937 (425)	1257 (570)	1431 (649)



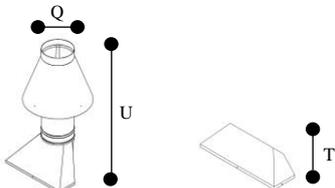
	P110GA3	P110GB3	P150GA3
X inch (cm)	57 7/8 <sup>''</sup> (147)	57 7/8 <sup>''</sup> (147)	78 3/4 <sup>''</sup> (200)
Z inch (cm)	63 25/32 <sup>''</sup> (162)	63 25/32 <sup>''</sup> (162)	63 25/32 <sup>''</sup> (162)
Y inch (cm)	40 5/32 <sup>''</sup> (102)	55 29/32 <sup>''</sup> (142)	44 7/8 <sup>''</sup> (114)
F inch (cm)	9 1/16 <sup>''</sup> (23)	9 1/16 <sup>''</sup> (23)	13 <sup>''</sup> (33)
W inch (cm)	8 1/16 <sup>''</sup> (21)	8 1/16 <sup>''</sup> (21)	8 1/16 <sup>''</sup> (21)
P inch (cm)	57 9/32 <sup>''</sup> (146)	73 5/16 <sup>''</sup> (186)	61 13/16 <sup>''</sup> (157)
lb (kg)	1378 (625)	1852 (840)	2050 (929)



	P110L60A	P110L80A	P110L60B	P110L80B	P150L60A	P150L80A
X inch (cm)	57 7/8 <sup>''</sup> (147)	57 7/8 <sup>''</sup> (147)	57 7/8 <sup>''</sup> (147)	57 7/8 <sup>''</sup> (147)	78 3/4 <sup>''</sup> (200)	78 3/4 <sup>''</sup> (200)
Z inch (cm)	23 5/8 <sup>''</sup> (60)	31 1/2 <sup>''</sup> (80)	23 5/8 <sup>''</sup> (60)	31 1/2 <sup>''</sup> (80)	23 5/8 <sup>''</sup> (60)	31 1/2 <sup>''</sup> (80)
Y inch (cm)	40 5/32 <sup>''</sup> (102)	40 5/32 <sup>''</sup> (102)	55 29/32 <sup>''</sup> (142)	55 29/32 <sup>''</sup> (142)	44 7/8 <sup>''</sup> (114)	44 7/8 <sup>''</sup> (114)
lb (kg)	144 (65)	201 (92)	172 (78)	243 (110)	241 (109)	258 (117)



	P110 S/40A	P110 S/40B	P110 S/80A	P110 S/80B	P110 S/95A	P110 S/95B	P150 SC/40A
X inch (cm)	57 7/8 <sup>''</sup> (147)	57 7/8 <sup>''</sup> (147)	57 7/8 <sup>''</sup> (147)	57 7/8 <sup>''</sup> (147)	57 7/8 <sup>''</sup> (147)	57 7/8 <sup>''</sup> (147)	78 3/4 <sup>''</sup> (200)
Z inch (cm)	15 3/4 <sup>''</sup> (40)	15 3/4 <sup>''</sup> (40)	31 1/2 <sup>''</sup> (80)	31 1/2 <sup>''</sup> (80)	37 13/32 <sup>''</sup> (95)	37 13/32 <sup>''</sup> (95)	15 3/4 <sup>''</sup> (40)
Y inch (cm)	40 5/32 <sup>''</sup> (102)	55 29/32 <sup>''</sup> (142)	40 5/32 <sup>''</sup> (102)	55 29/32 <sup>''</sup> (142)	40 5/32 <sup>''</sup> (102)	55 29/32 <sup>''</sup> (142)	44 7/8 <sup>''</sup> (114)
lb (kg)	88 (40)	97 (44)	93 (42)	121 (55)	99 (45)	132 (60)	186 (84)



	P110GA/A2/B/B2 P150G A/A2	P110GA3/B3 P150G A3
U inch (cm)	35 1/32 <sup>''</sup> (90)	42 17/32 <sup>''</sup> (108)
Q inch (cm)	7 7/8 <sup>''</sup> (20)	9 27/32 <sup>''</sup> (25)
T inch (cm)	6 11/16 <sup>''</sup> (17)	6 11/16 <sup>''</sup> (17)

Fig.2

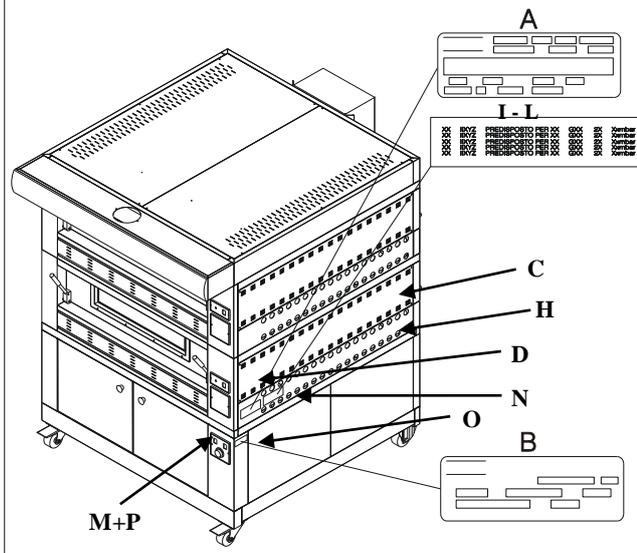


Fig.3

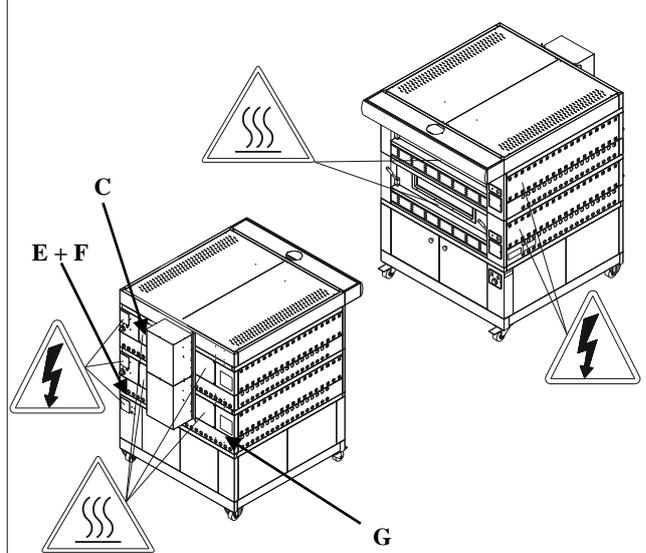


Fig.4

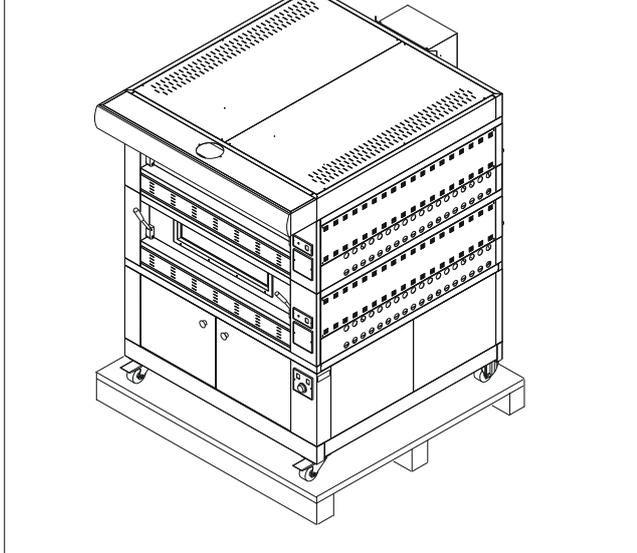


Fig.5

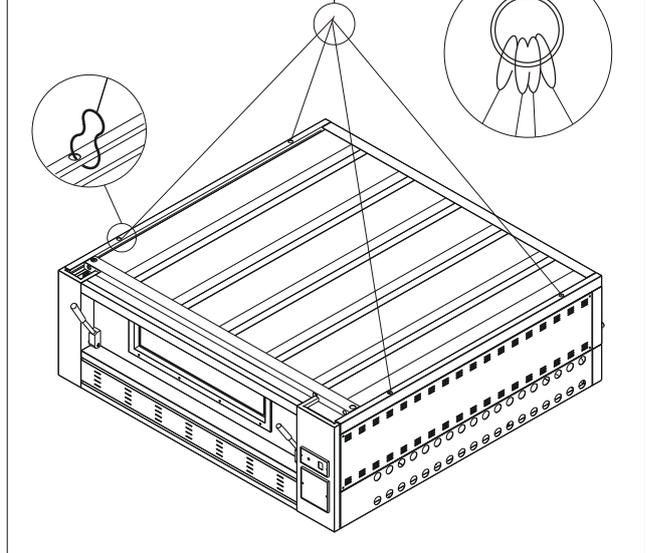


Fig.6

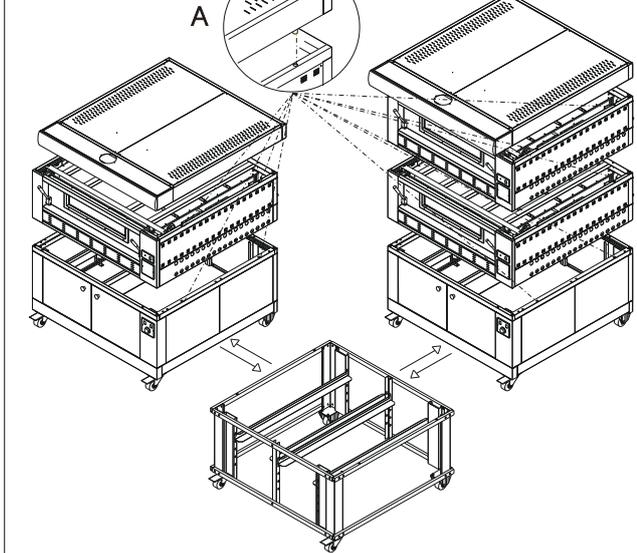


Fig.7

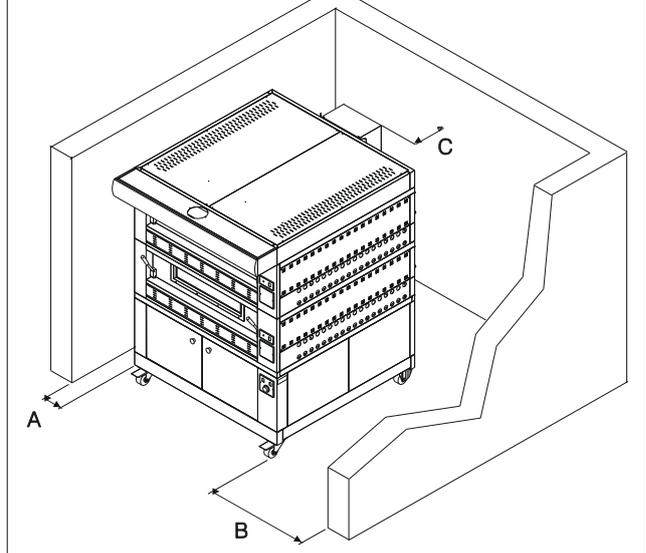


Fig.8

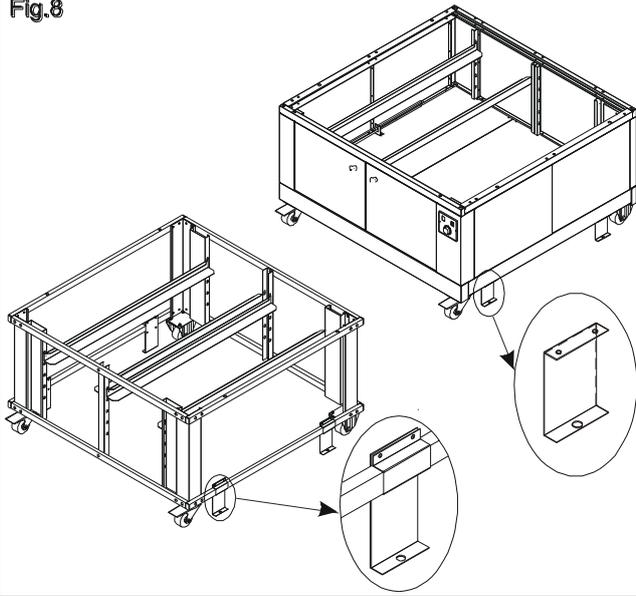


Fig.9

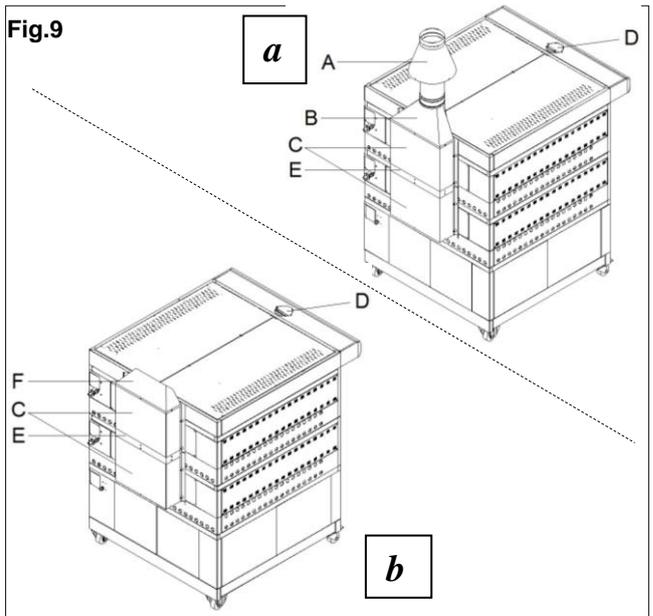


Fig.10

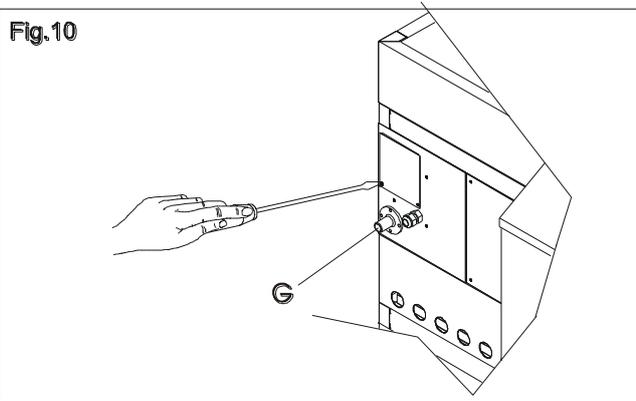


Fig.11

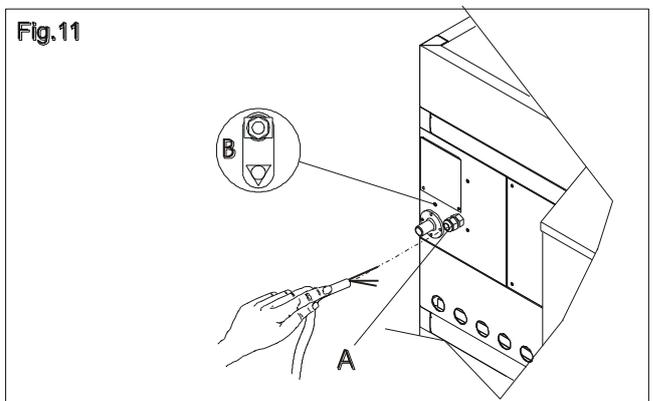


Fig.12

V.230 1N 50/60 Hz

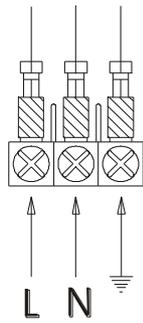


Fig.13

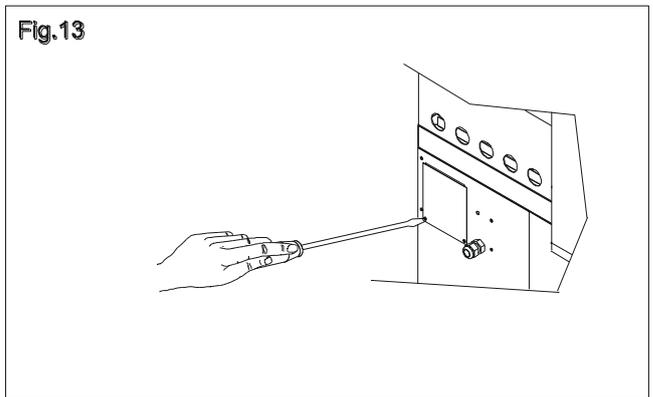


Fig.14

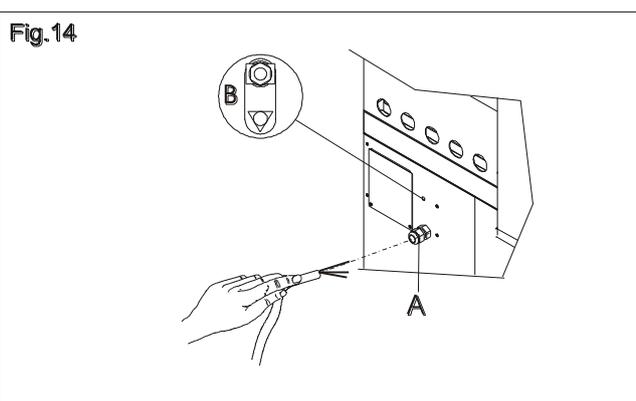


Fig.15

V.230 1N 50/60 Hz

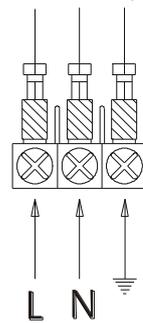


Fig.16

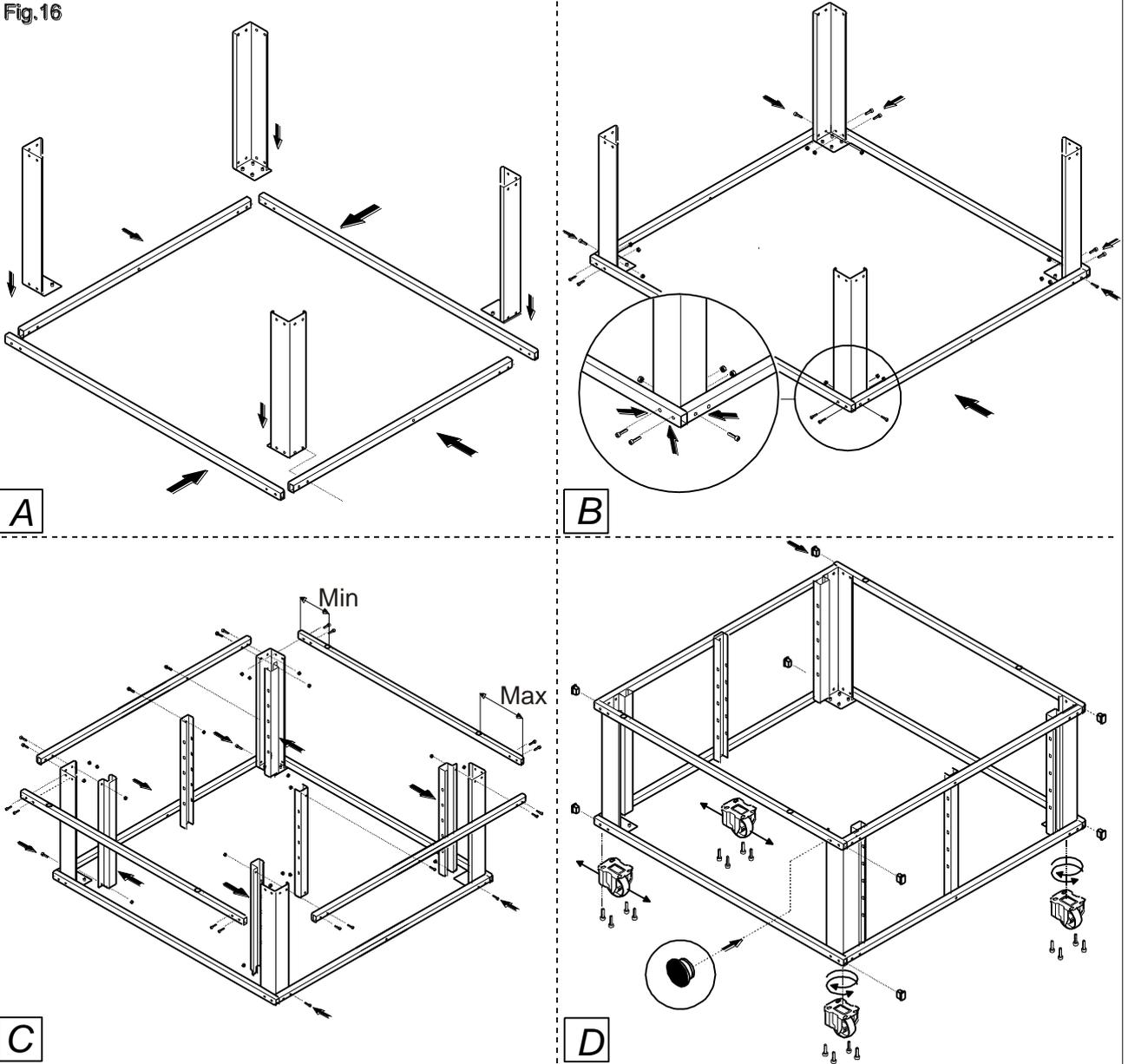


Fig.17

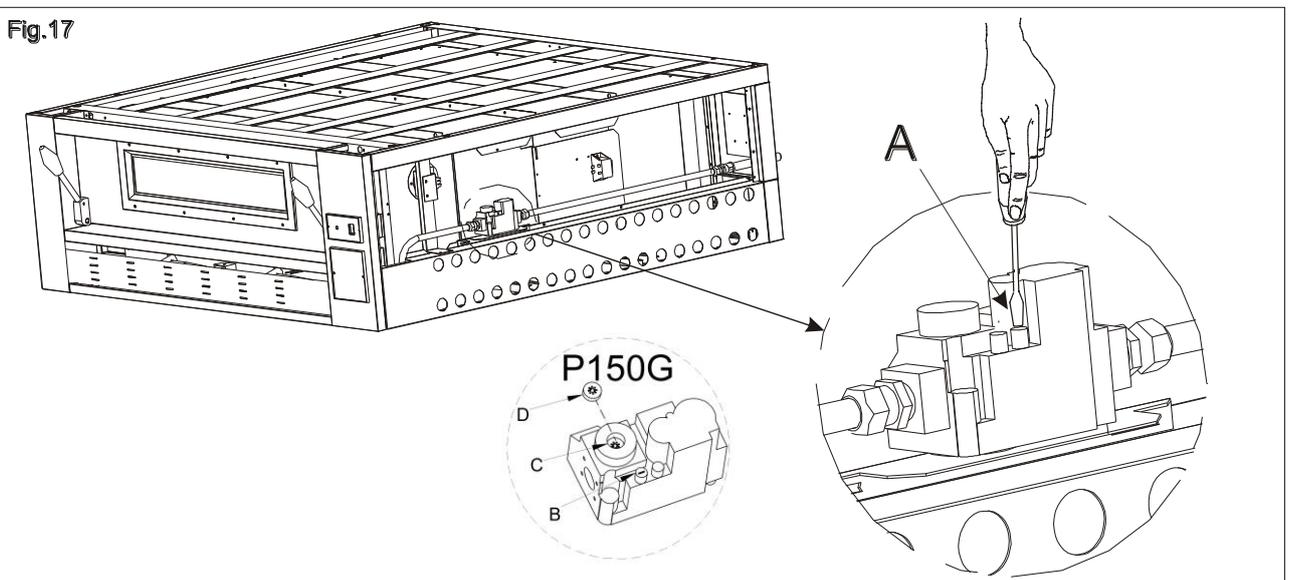


Fig.18

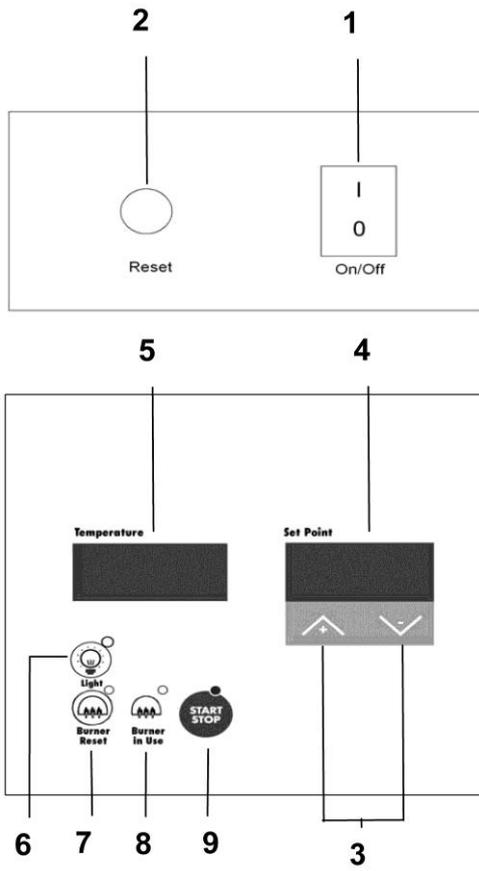


Fig.19

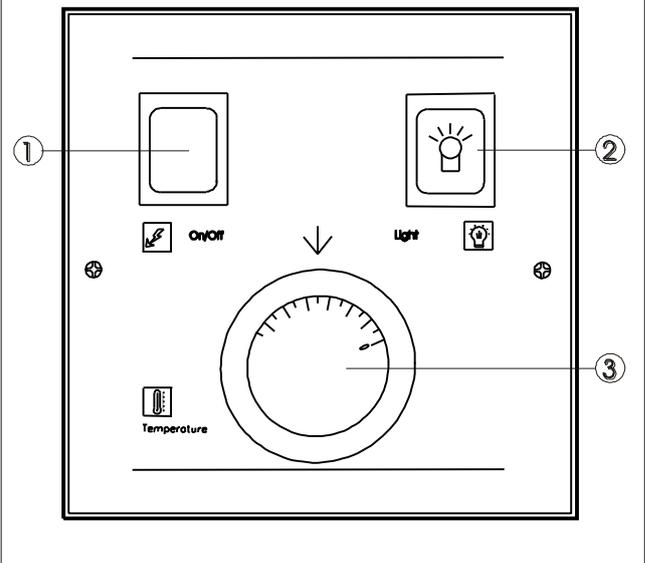


Fig.20

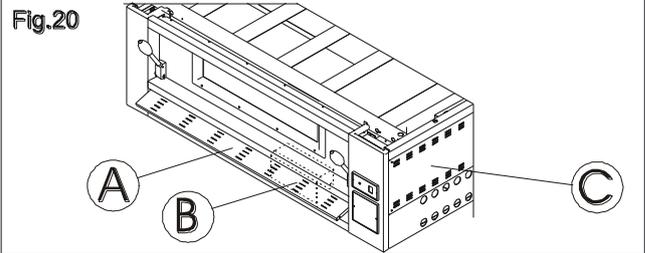


Fig.21

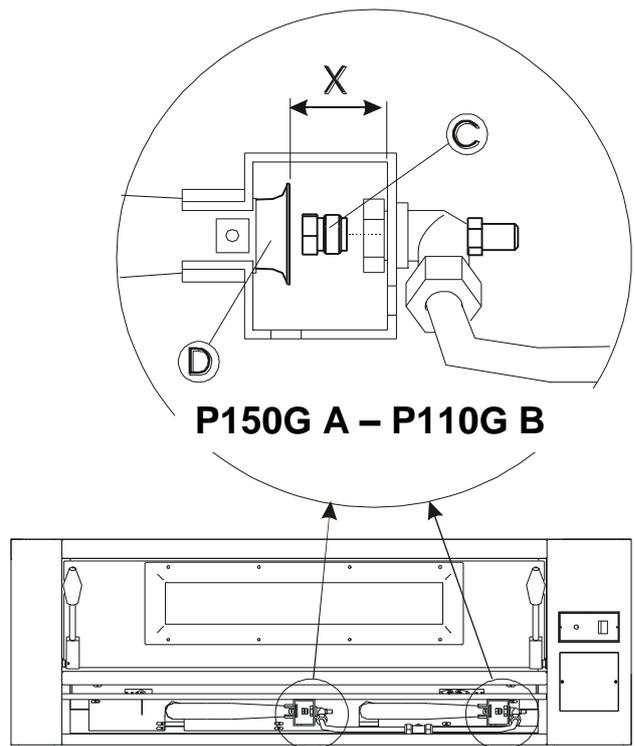
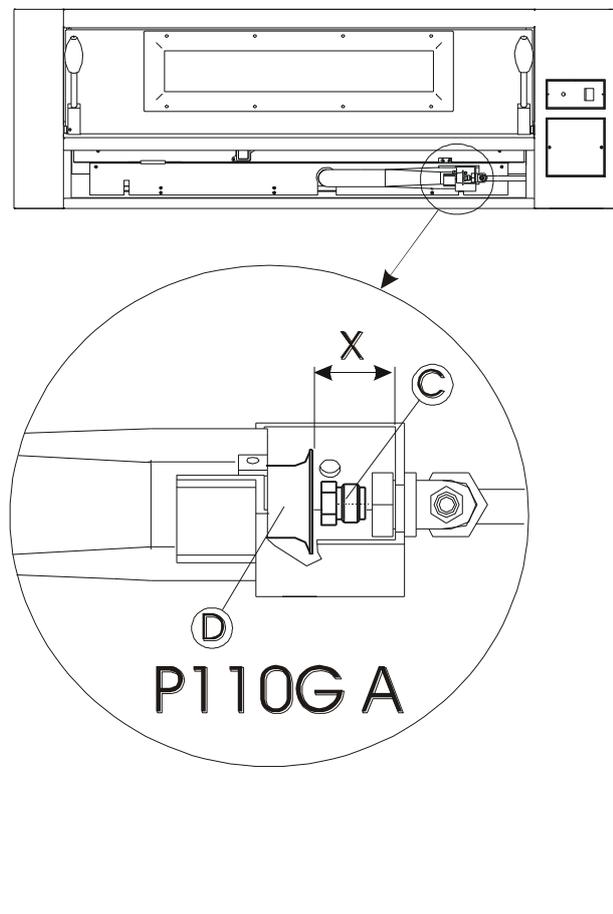


Fig.22

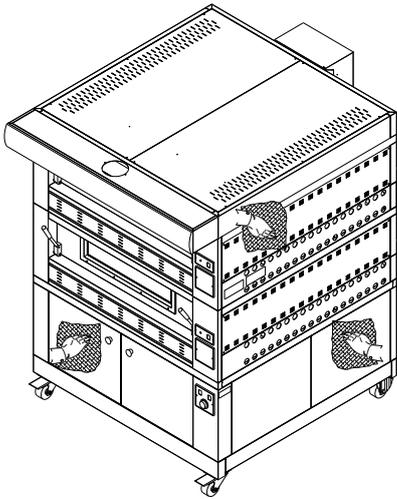


Fig.23

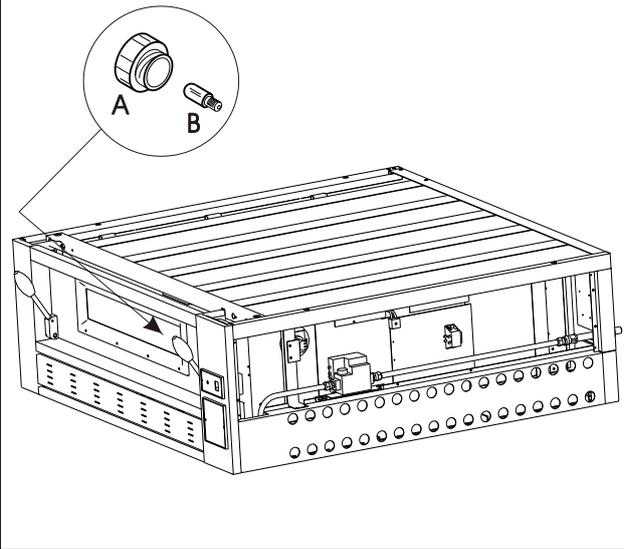


Fig.24

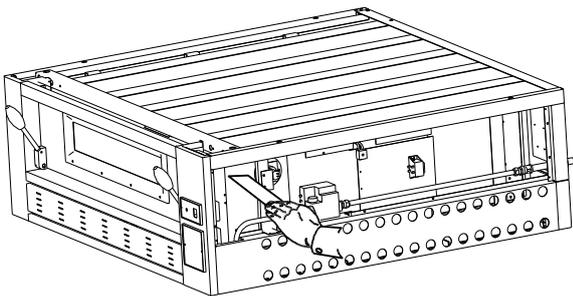
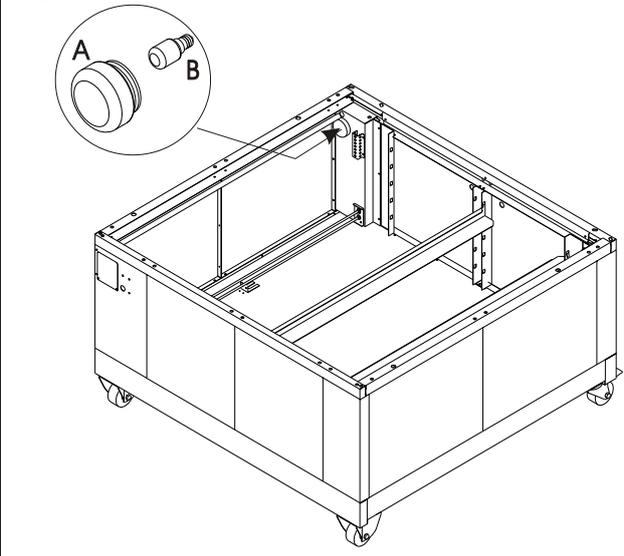


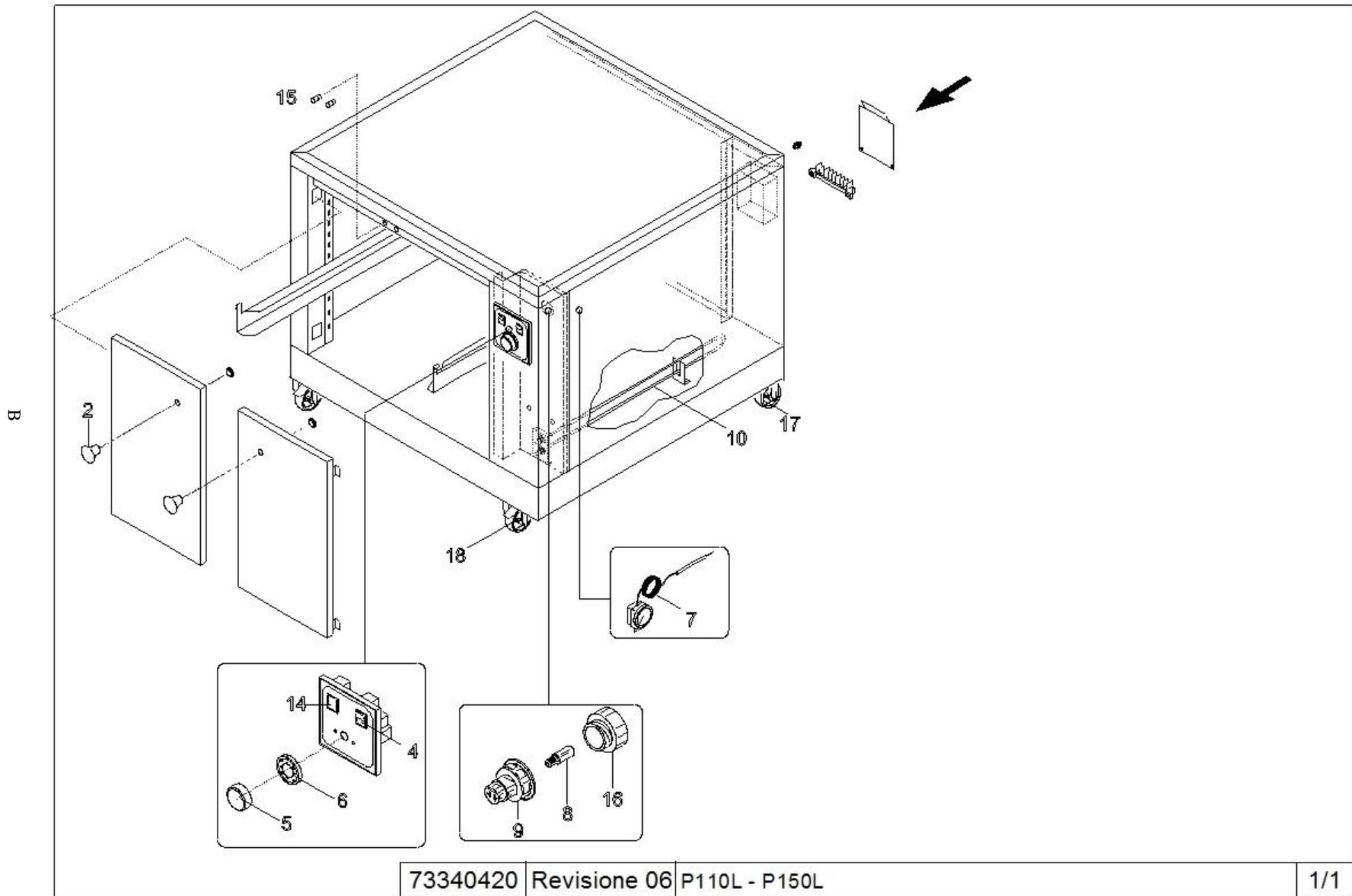
Fig.25



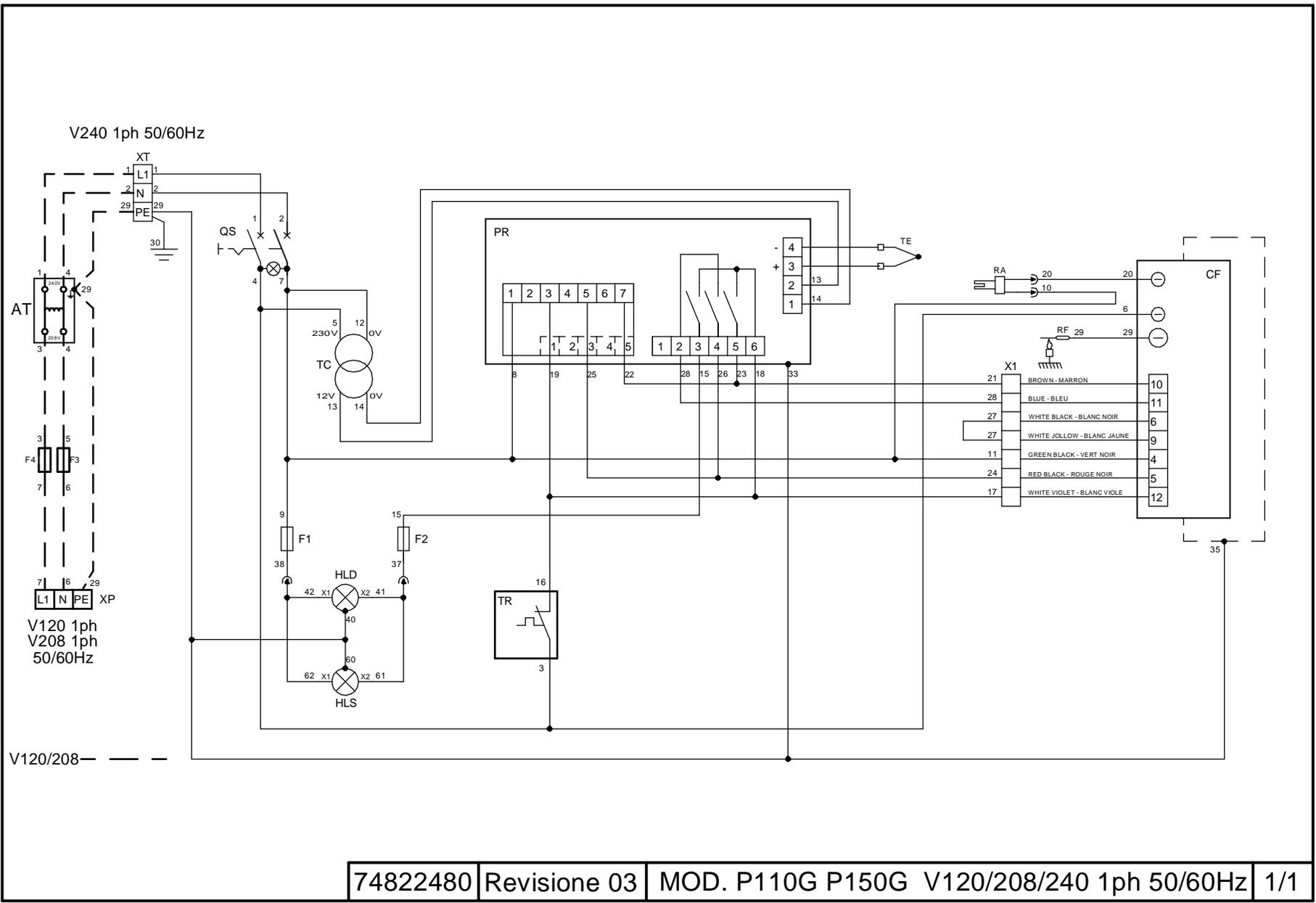




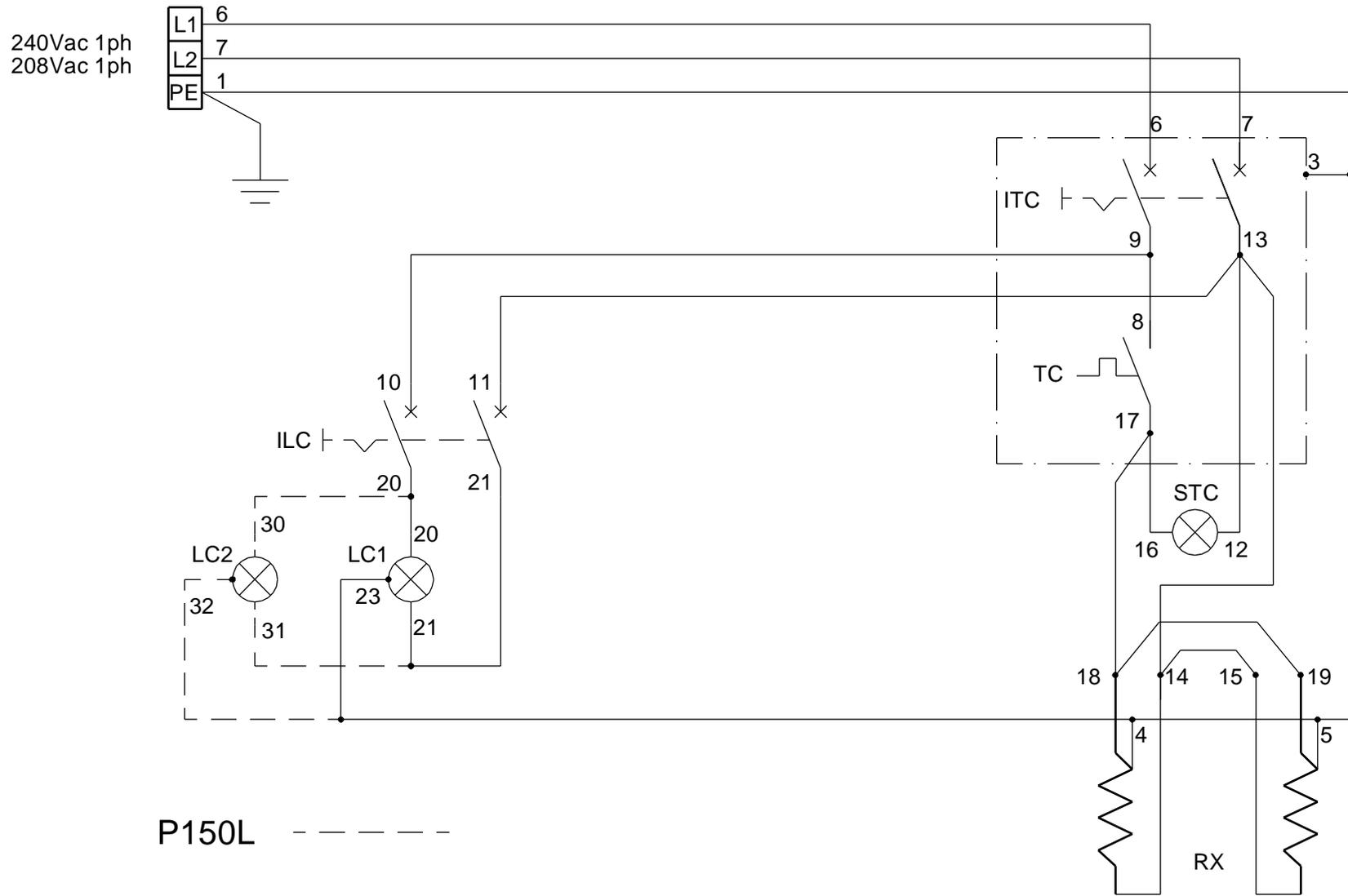
Rif.	Denomination	Designation			
1	Side panel	Panneau latéral			
3	Glass	Verre			
4	Door	Porte			
5	Left hinge	Charnière gauche			
6	Right hinge	Charnière droite			
7	Bush	Douille			
8	Bush	Douille			
9	Nozzle	Gicleur			
10	Joint	Platine			
11	Pin	Pivot			
12	Pin	Pivot			
13	Bush	Douille			
14	Spring	Ressort			
15	Bulb cover	Calotte			
16	Lighter	Allumeur			
17	Flame detector	Capteur de flamme			
18	Transformer	Transformateur			
19	Safety thermostat	Thermostat de sécurité			
20	Gas valve	Robinet du gaz			
21	Bulb	Ampoule			
22	Switch	Interrupteur			
23	Lighter card	Fiche d'allumage			
24	Lamp holder	Douille			
25	Burner	Brûleur			
26	Lower refractory plane	Plan réfractaire inférieur			
27	Upper refractory plane	Plan réfractaire supérieur			
28	Label	Etiquette			
29	Pyrometer	Pyromètre			
30	Handle	Poignée			
31	Hood front	Partie frontale hotte			
32	Thermocouple and clamp	Thermocouple et borne			
33	Lever	Levier			
34	Fuse carrier	Portefusible			
35	Fuse	Fusible			
36	RH door handle attachment	Fixation droite poignée porte			
37	Insert	Douille			
39	Pin	Pivot			
40	Door handle	Poignée pour porte			
41	LH door handle attachment	Fixation gauche poignée porte			
42	Fuse	Fusible			
43	Transformer	Transformateur			
			73340870	P110G – P150G	











P150L

