
Manuel d'installation, utilisation et maintenance

FOURS MIXTES, A CONVECTION ET A VAPEUR

SBPE061 | SBPE101 | SBPE102 | SBPE201 | SBPE202
SBPG061 | SBPG101 | SBPG102 | SBPG201 | SBPG202

**Steam
box**
EFFICIENT COMBI-OVENS

Table des matières

1. Installation	3	4. Composants de contrôle et sécurité	28
1.1. Avertissements généraux et de sécurité	3	4.1. Electrovanne	28
1.2. Positionnement	4	4.2. Micro-interrupteur porte magnétique	28
1.3. Réglage des charnières et du pivot de fermeture de la porte	5	4.3. Protection thermique du moteur	28
1.4. Branchement hydrique	6	4.4. Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson	28
1.4. Branchement de l'évacuation	6	4.5. Contrôle de flamme	28
1.6. Branchement électrique	7	5. Que faire si	29
1.7. Branchement du gaz	9	5.1. Problèmes plus communs	29
1.8. Evacuation des fumées	10	5.2. Contrôles effectués seulement par un technicien autorisé	29
1.9. Mise en fonction et vérification du four	12	5.3. Gestion des pièces de rechange	29
2. Instructions d'utilisation	13	6. Spécificités	32
2.1. Informations préliminaires	13	6.1. Données techniques	32
2.2. Cuisson à convection	14	7. Schémas d'installation	33
2.3. Cuisson mixte à convection/vapeur	15	7.1. Mod. SBPE061	33
2.4. Cuisson à vapeur	16	7.2. Mod. SBPG061	34
2.5. Préchauffement	17	7.3. Mod. SBPE101/SBPE102	35
2.6. Cuisson aiguille	18	7.4. Mod. SBPG101/SBPG102	36
2.7. Cuisson avec ΔT	19	7.5. Mod. SBPE201	37
2.8. Programmation	20	7.6. Mod. SBPG201	38
2.9. Refroidissement	22	7.5. Mod. SBPE202	39
2.10. Soupape d'évacuation	23	7.5. Mod. SBPE202	40
2.11. Lavage	24	8. Description des alarmes	41
2.11. Touche ESC	25	8. Panneau de contrôle	43
3. Maintenance	26		
3.1. Nettoyage	26		
3.2. Evacuation humidité	27		
3.3. Nettoyage de la vitre	27		
3.4. Nettoyage du filtre d'aération	27		

Cher Client,

Nous vous remercions pour votre choix d'acquisition de notre produit.

Ce four fait partie d'une ligne d'appareils projetée spécialement pour la boulangerie et la pâtisserie, elle est composée de fours à gaz et électriques de capacités diverses. Ces fours ont à la fois: une grande facilité d'utilisation, ergonomie et contrôle de cuisson, tout ceci dans un design agréable et moderne.

Le four a une garantie de 12 mois pour d'éventuels défauts de fabrication et démarre à la date indiquée sur la facture de vente. La garantie couvre le fonctionnement normal du four et n'inclue pas les matériaux de consommation (ampoules, joints, etc..) et les pannes causées par l'installation, l'usure, la maintenance, la réparation, le détartrage et le nettoyage erronés, manipulations et usages impropres.

Le fabricant se réserve à chaque moment le droit d'apporter au produit les modifications qu'il considère nécessaires ou utiles.

1. Installation

1.1. Avertissements généraux et de sécurité

- Lire attentivement ce manuel avant l'installation et la mise en fonction de l'appareil, car le texte donne d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien de l'appareil.
- Conserver ce manuel avec soin et dans un lieu facilement accessible pour toute consultation ultérieure par les opérateurs.
- Joindre toujours ce manuel en cas de transport du four, si nécessaire, demander une copie au revendeur autorisé ou directement à son constructeur.
- Au moment du déballage, contrôler immédiatement que le four soit en bon état et ne présente aucun dommage dû au transport. En aucun cas n'installer ou n'utiliser d'appareil endommagé; dans le doute contacter immédiatement l'assistance technique ou votre revendeur de confiance.
- L'installation, l'entretien extraordinaire et les opérations de réparation de l'appareil doivent être effectués uniquement par un personnel professionnellement qualifié et en respectant les instructions du constructeur.
- L'appareil a été conçu pour cuisiner des aliments dans des locaux fermés et doit être utilisé uniquement pour cette fonction: toute utilisation différente doit être évitée car impropre et dangereuse.
- Le four doit être utilisé seulement par un personnel spécialement formé. Pour éliminer le risque d'incidents ou de dommages à l'appareil, il est en outre fondamental que le personnel reçoive régulièrement une formation sur les instructions de sécurité.
- Le four ne doit pas être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes sans expérience ou connaissances, sauf si elles ont été supervisées ou instruites quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour les empêcher de jouer ou utiliser l'appareil.
- Pendant le fonctionnement faire attention aux zones chaudes de la surface externe de l'appareil qui, en conditions de fonctionnement, peuvent dépasser 60° C.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être désactivé; pour sa réparation éventuelle contacter uniquement un SAT agréé par le constructeur et exiger des pièces de rechange originales.
- Ne pas installer d'autres sources de chaleur, comme par exemple des friteuses ou des plaques de cuisson aux abords de l'appareil.
- Ne pas déposer ou utiliser de substances inflammables dans les abords de l'appareil.
- En cas d'inutilisation prolongée du four, couper les alimentations en eau et en électricité.
- Avant la mise en fonction de l'appareil, contrôler d'avoir éliminé toutes les parties de l'emballage, en ayant soin de respecter les normes en vigueur en la matière.
- Toute modification de l'installation du four qui apparaîtrait comme indispensable devra être approuvée et effectuée par un personnel technique agréé.
- Toute modification de câblage du four n'est pas autorisée.
- Le non respect des consignes précédentes peut compromettre la sécurité de l'appareil et la vôtre.

1. Installation

1.1. Avertissements généraux et de sécurité

Les versions à gaz sont conformes aux conditions essentielles requises selon la Directive Gaz 2009/142/CEE et sont donc dotées d'un certificat d'examen CE délivré par un Organisme notifié. Il satisfait aux prescriptions des normes de gaz ci-dessous :

- EN 203 + successives mises à jour;
- EN 437 + successives mises à jour.

Pour l'installation, doivent être respectées les conditions de sécurité contenues dans :

- Les Normes UNI CIG n° 7222-7723-8723 + les mises à jour successives.

L'appareil est conforme aux exigences essentielles des Directives de Basse Tension 73/23/CEE et 2006/95/CEE II satisfait aux prescriptions des normes électriques suivantes:

- EN 60335-1 + mises à jour successives;
- EN 60335-2-42 + mises à jour successives;
- EN 55104 / EN 55014 + mises à jour successives;
- EN 61000 + mises à jour successives;

L'appareil est conforme aux conditions essentielles de la Directive de Compatibilité Electromagnétique.

1.2. Positionnement

Les appareils ont été conçus pour être installés dans des locaux fermés, ne peuvent pas être utilisés à l'air libre ou sous la pluie.

Le lieu choisi pour l'installation de l'appareil doit présenter une surface rigide, plate et horizontale pour pouvoir supporter en toute sécurité le poids de l'ensemble appareil/support et de la charge maximum.

L'appareil doit être installé dans une pièce correctement ventilée.

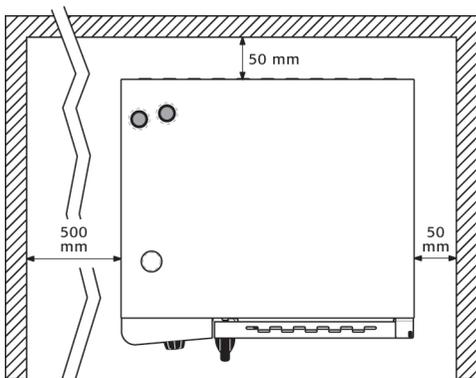


fig. 1

Le four doit être installé sur un support stable.

L'appareil doit être retiré de son emballage, contrôlé et installé en prenant soin de ne pas le mettre sur ou contre les murs, des cloisons, des séparations, des meubles de cuisine ou des revêtements en matériaux inflammables.

Observer scrupuleusement les normes anti-incendie en vigueur.

Une distance minimum de 50 mm **doit être maintenue** sur tous les côtés entre le four et les cloisons ou les autres équipements. On conseille de **laisser 500 mm** d'espace entre le côté gauche du four et la cloison correspondante de la pièce (fig. 1) pour faciliter son installation et sa maintenance.

1. Installation

1.2. Positionnement



fig. 2

Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont compatibles avec l'environnement; ils peuvent être conservés sans danger ou être éliminés selon les normes en vigueur

Le four doit être posé à plat: pour régler la hauteur des pieds de mise de niveau, agir à l'aide d'un niveau à bulle, comme indiqué sur la **fig. 2**.

Les dénivelés ou inclinaisons d'une certaine importance peuvent influencer négativement le fonctionnement du four.

Retirer des panneaux externes toute la pellicule de protection en la détachant lentement, pour éviter de laisser des traces de colle.

Contrôler que les ouvertures et les fissures d'aspiration ou d'élimination de la chaleur ne soient en aucune façon bouchées.

1.3. Réglage des charnières et du pivot de fermeture de la porte

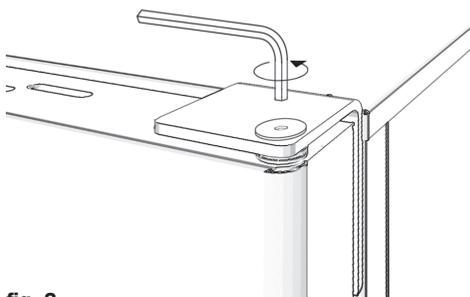


fig. 3

Une fois que le four est positionné correctement à son emplacement, il faut vérifier la fermeture et l'étanchéité des joints de la porte sur la chambre de cuisson du four.

Les charnières de la porte sont réglées de façon à assurer l'étanchéité maximum de la porte du four lorsqu'il est en marche. Il est possible de régler la charnière supérieure et inférieure.

Pour régler l'étanchéité de la porte, si ceci est nécessaire, desserrer le boulon (**fig. 3**) et déplacer la porte dans la position désirée. Une fois que le réglage est terminé, serrer de nouveau le boulon.

La tige de fermeture de la porte peut être réglée soit en hauteur qu'en profondeur afin d'éliminer d'éventuelles fuites de vapeur pendant la cuisson.

Pour régler la position de la tige de fermeture de la porte, desserrer le boulon (**fig. 4**) et déplacer la tige dans la position désirée (haute/basse); il est possible aussi de visser le boulon pour augmenter la pression exercée de la porte sur le joint ou dévisser la tige pour la diminuer. A la fin du réglage, serrer de nouveau le boulon en s'assurant d'avoir positionné vers le bas l'ancrage de fermeture de la serrure.

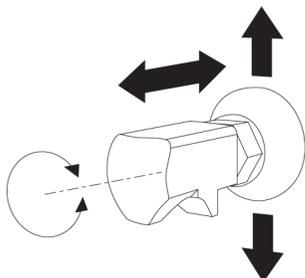


fig. 4

1. Installation

1.4. Branchement hydrique

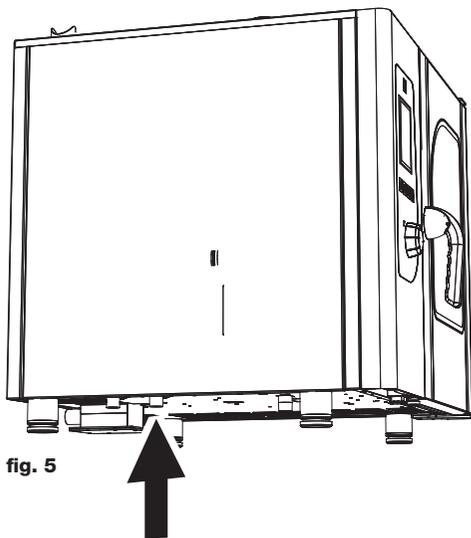


fig. 5

La pression de l'eau doit être au maximum de (250 KPa) 2,5 bar. Si la pression de l'eau du réseau de distribution dépasse cette valeur, il est nécessaire d'installer un réducteur de pression en amont du four.

La pression minimum de l'eau pour un fonctionnement correct du four doit être supérieure à 0,5 bar.

Le four possède une entrée pour l'eau adoucie (**fig. 5**). L'installation d'un adoucisseur-détartreur est fortement conseillée pour ramener la dureté de l'eau à l'entrée de l'appareil dans une plage de tolérance comprise entre 8° et 10° F.

Avant le branchement laisser couler une quantité d'eau suffisante pour nettoyer les canalisations des résidus ferreux éventuels. Vérifier que le filtre de l'électrovanne soit propre (voir paragraphe 5.2).

Relier la conduite "Eau" au réseau de distribution de l'eau froide spécifique et intercaler un robinet d'arrêt.

Vérifier que le robinet d'interception soit installé dans un lieu facilement accessible à tout moment par l'opérateur.

Attention: en cas de problème sur le tuyau de remplissage en eau, le remplacer par un tuyau neuf, et ne plus utiliser l'ancien tuyau.

1.5. Branchement de l'évacuation

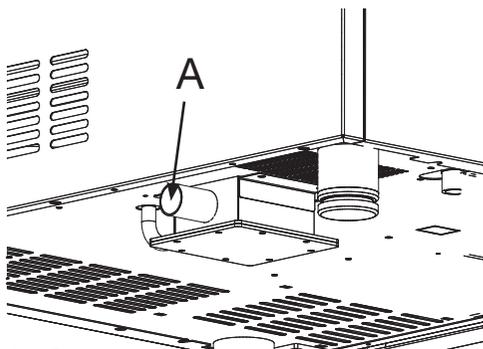


fig. 6

Le four est doté d'un dispositif d'évacuation d'eau, situé sur la partie basse arrière de l'appareil et présente deux tubes de diamètre de 28 mm.

Procéder au branchement du tuyau qui dépasse du dispositif d'évacuation (**fig. 6, réf. A**). Le dispositif de d'évacuation est un siphon; on conseille de brancher le tuyau sur un entonnoir ouvert.

Vérifier que le siphon interne soit plein d'eau et, dans le cas contraire, le remplir en y mettant H₂O avec la vidange présente dans la chambre de cuisson.

1. Installation

1.6. Branchement électrique

MOD	SBHE061	NR	000000/01/08		
POWER SUPPLY	3N 400V AC 50 HZ				
OVEN POWER kW	10,0	BOILER POWER kW	1,0		
TOT. POWER kW	11,4	CE	G _K	IP	

fig. 7

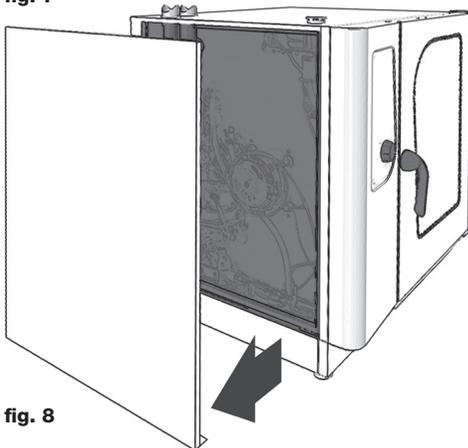


fig. 8

L'installation électrique, comme prescrit et spécifié par les normes en vigueur, doit être dotée d'une efficace mise à la terre. Il est possible de garantir la sécurité électrique de l'appareil uniquement en présence d'une installation électrique aux normes.

Avant d'effectuer le branchement électrique, contrôler les valeurs de tension et de fréquence du réseau électrique pour vérifier si elles sont conformes aux exigences de l'appareil indiquées sur sa plaquette technique (fig. 7).

Pour la connexion directe au réseau d'alimentation intercaler entre l'appareil et le secteur un dispositif dimensionné en fonction de la charge qui assure la déconnexion et dont les contacts ont une distance d'ouverture qui permet la déconnexion complète des catégories de surtension III, conformément aux règles d'installation; ce dispositif doit être positionné dans un lieu et de manière à être facilement actionnable à tout moment par l'opérateur.

Tourner l'interrupteur général auquel sera connectée la fiche du câble d'alimentation sur la position 0 (zéro). Faire vérifier par un personnel professionnellement qualifié que la section des câbles de la prise soit adaptée à la puissance consommée par l'appareil.

Dévisser les vis qui fixent le côté gauche du four et l'enlever (fig. 8).

Le câble flexible doit être en polychloroprène ou en élastomère synthétique sous gaine équivalente résistante à l'huile. Utiliser un câble, de section adaptée au chargement correspondant à chaque appareil, comme indiqué sur le tableau (tab. 1).

Modèles	SBPE061	SBPG061	SBPE101	SBPG101	SBPE102	SBPG102	SBPE201	SBPG201	SBPE202	SBPG202
Tension	3N 400V	1N 230V								
Fréquence (Hz)	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Puissance absorbée (kW)	10,4	12+0,4	15,7	19+0,7	25,8	28+0,8	30,8	38+0,8	51,6	56+1,6
Section câble alimentation (mm ²)	5 x 2,5	3 x 1,5	5 x 4	3 x 1,5	5 x 6	3 x 1,5	5 x 10	3 x 1,5	5 x 10	3 x 1,5

tab. 1

1. Installation

1.6. Branchement électrique

Fours électriques	Fours à gaz
L1 L2 L3 N \perp	L N \perp Entre phase et \perp il doit y avoir une différence de potentiel de 230 V.

tab. 2



fig. 9

Pour effectuer le branchement électrique se référer aux schémas électriques présents en annexe de ce manuel.

Enfiler le câble d'alimentation dans l'orifice serre-câble qui se trouve sur la partie inférieure, à gauche du four.

Brancher le câble au bornier selon les indications reportées sur le **tab. 2**.

Bloquer le câble avec le serre-câble.

La tension d'alimentation machine en marche ne doit pas s'écarter de la valeur de tension nominale de $\pm 10\%$.

L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont l'efficacité doit être vérifiée selon les normes en vigueur. Le branchement doit se faire avec le bornier, situé sur le châssis et marqué avec le symbole de la **fig. 9**, duquel doit être raccordé un câble de section minimum de 10 mm².

Pour les fours à gaz, attendre que le branchement du gaz de l'appareil soit terminé avant de remonter le côté du four; pour les fours électriques remonter le côté du four.

1. Installation

1.7. Branchement du gaz (seulement pour les fours à gaz)

		CAT		G30	G31	G20	G25	COUNTRY
CE		II 2H3+	P mbar	28-30	37	20	/	IT-ES-IE-PT GR-GR-CH
		II 2H3B/P	P mbar	30	30	20	/	IT-GR-PT-IE-NO LV-CZ-SK-3-3-3-3
TYPE	A ₁ B ₁₁	II 2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	FR-BE
MOD		II 2H3B/P	P mbar	50	50	20	/	AT-CH
NR		II 2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE
		II 2L3B/P	P mbar	30	30	/	25	NL
Σ Q _n	kW	II 2E3+	P mbar	28-30	37	20	/	LU
G30	G20	G25	I 2B/P	P mbar	30	30	/ /	MT-IS-HU-CY
			I 3+	P mbar	28-30	37	/ /	CY
kg/h	m ³ /h	m ³ /h	I 2E	P mbar	/	/	20	PL
PREDISPOSTO A GAS – PREVU AU GAZ PRESET FOR GAS – EINGESTELLT AUF GAS PREDISPUESTO A GAS – PREDISPOSTO A GAS			A		mbar			
			kW	IP	EN 203-1	MADE IN ITALY		

fig. 10

Prescriptions pour l'installation

Les opérations d'installation et de mise en fonction du four doivent être effectuées uniquement par un personnel qualifié selon les règlements et les normes en vigueur.

Les installations à gaz, les branchements électriques et les locaux d'installation des appareils doivent être conformes aux règlements et aux normes en vigueur.

Tenir présent que l'air nécessaire pour la combustion de brûleurs est de 2 m³/h per kW di puissance installée.

Pour les utilisations ouvertes au public, les normes pour la prévention des accidents et les normes de sécurité anti-incendie et anti-panique doivent être respectées.

Le branchement au raccord d'alimentation du gaz peut être effectué en utilisant des tuyaux métalliques flexibles, en interposant un robinet d'interception homologué sur un endroit facilement accessible.

Faire attention que le tube flexible métallique de branchement au raccord d'entrée du gaz, ne touche pas les parties surchauffées du four et qu'il ne soit pas soumis à des efforts de torsion et d'extension.

Utiliser des bandes de fixation conformes aux normes d'installation.

Vérifications à effectuer avant l'installation

Contrôler sur la plaquette technique située sur le côté gauche du four (fig. 10, réf. A) que l'appareil ait été livré pour le type de gaz disponible chez l'utilisateur.

Contrôler avec les données reportées sur la plaquette technique (fig. 10) que la portée du réducteur de pression soit suffisante pour l'alimentation de l'appareil.

Eviter d'interposer des réductions de section entre le réducteur et l'appareil.

On conseille de monter un filtre à gaz en amont du régulateur de pression afin de garantir un fonctionnement optimal du four.

Nota bene

Le four est calibré au départ pour le fonctionnement avec le type de gaz spécifié sur l'acte d'achat.

Le type de gaz pour lequel le four est configuré est reporté sur la plaquette technique située sur l'appareil (fig. 10, réf. A).

Lors de la vérification, s'assurer que les calibrages d'usine effectués sur les brûleurs soient appropriés pour le type spécifique d'installation, à travers l'analyse des gaz produits par la combustion (CO₂ et CO) et la vérification de la portée thermique.

Plus précisément, avec le four en marche à plein régime, les valeurs de CO non dilué présentes à la vidange doivent être inférieures à 1000 ppm. Si l'on trouve la présence de CO non dilué supérieur à ces limites, il sera nécessaire de vérifier les réglages des brûleurs uniquement par un technicien autorisé par le fabricant, qui apportera les modifications nécessaires aux dispositifs qui commandent la combustion et à ses paramètres.

Les données relevées doivent être notées et deviennent partie intégrante de la documentation technique de cet appareil.

1. Installation

1.7. Branchement du gaz (seulement pour les fours à gaz)

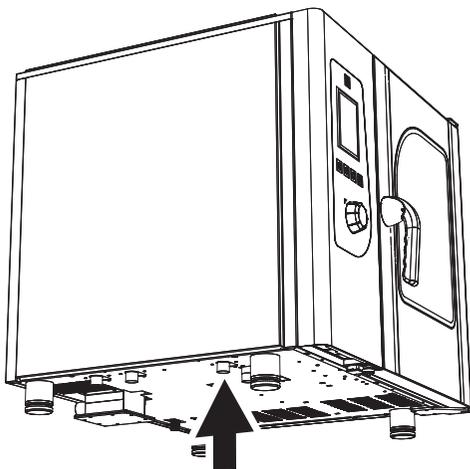


fig. 11

Brancher le four à l'installation d'alimentation à gaz à l'aide d'un tube spécial de G 3/4" avec une section interne de minimum 20 mm de diamètre (fig. 11).

Prévoir des robinets ou des vannes ayant un diamètre interne non inférieur au tube de raccordement indiqué ci-dessus.

Après le raccordement au réseau à gaz, il est nécessaire de contrôler qu'il n'y ait pas de fuites dans les joints et dans les raccords. Utiliser pour cela de l'eau savonneuse et un produit moussant spécifique pour la localisation des pertes.

Il est opportun d'exécuter une fois par an, en conformité avec les normes spécifiques, la maintenance périodique des fours à gaz par un technicien autorisé; à cette occasion les analyses des gaz combustibles et le contrôle de la puissance thermique doivent être effectués.

1.8. Evacuation des fumées

En respectant les normes pour leur installation, les fours doivent être mis en oeuvre dans des locaux adaptés à l'évacuation des produits de combustion.

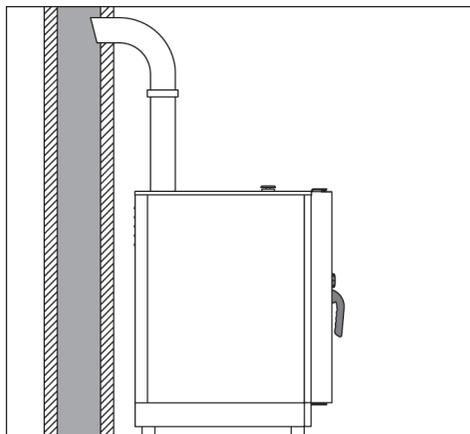


fig. 12

Il est possible de brancher la vidange des fours de deux façons.

- A l'aide d'un raccordement à un conduit naturel, comme un tuyau de cheminée à tirage naturel d'efficacité sûre pour évacuer les produits de combustion directement à l'extérieur (fig. 12). La suite se passe vers l'extérieur ou dans une cheminée à l'aide d'un convoyeur. Cette intervention doit garantir que l'évacuation des fumées ne soit pas gênée par des obstructions et/ou par l'excessive longueur du tube d'évacuation (3 m au maximum).

1. Installation

1.8. Evacuation des fumées

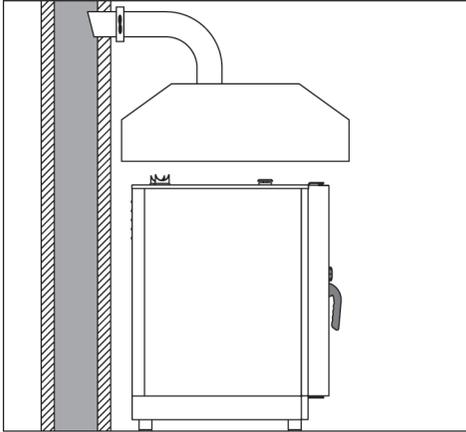


fig. 13

- A l'aide d'un système d'évacuation forcée, comme une cape munie d'aspiration mécanique. Dans ce cas, l'alimentation du gaz de l'appareil doit être contrôlée directement par le système et doit s'interrompre si la portée descend en-dessous des valeurs prescrites. Quand l'appareil est installé, il faut vérifier que sous la hotte aspirante, les indications suivantes soient respectées:
 - a) le volume aspiré doit être supérieur à celui des gaz brûlés générés (voir la norme en vigueur);
 - b) le matériel dont est composé le filtre de la hotte doit pouvoir résister à la température des gaz brûlés qui, à la sortie du convoyeur peut rejoindre les 300°C;
 - c) la partie terminant le conduit d'évacuation de l'appareil doit être située à l'intérieur de la projection du périmètre de base de la cape;
 - d) la réadmission des gaz de l'appareil doit se faire seulement manuellement (fig. 13).

1. Installation

1.9. Mise en fonction et vérification du four

Avant de mettre en fonction l'appareil, effectuer scrupuleusement tous les contrôles nécessaires pour vérifier la conformité des installations de l'appareil aux normes légales et aux instructions techniques et de sécurité se trouvant dans ce manuel.

En outre s'assurer que les points suivants sont respectés :

- La température de l'endroit où le four est installé doit être supérieure à +4° C.
- La chambre de cuisson doit être vide.
- Tous les emballages doivent être intégralement éliminés, y compris la pellicule de protection sur les parois de l'appareil.
- Les orifices de purge et les fentes d'aération doivent être ouverts et libres de toute obstruction.
- Les pièces du four éventuellement démontées en cours d'installation doivent être remontées.
- L'interrupteur électrique général doit être fermé et les robinets d'arrêt d'eau et de gaz en amont de l'appareil doivent être ouverts.

Essai

l'essai du four s'effectue en faisant un cycle de cuisson à vide qui permet de vérifier le fonctionnement correct de l'appareil et l'absence d'anomalies et problèmes.

Allumer le four avec l'interrupteur principal **T1** (fig. 1).

Programmer un cycle de cuisson avec une température à 150°C, pour une durée de 10 min et une humidité à 5% / min.

Appuyer sur la touche **T16** "Start/Stop" (fig. 1).

Vérifier attentivement les points suivants :

- En appuyant sur la touche correspondante, les lumières de la chambre de cuisson s'allument et 45 secondes après, si elles ne s'éteignent pas, appuyer de nouveau sur la touche, elles s'éteindront automatiquement.
- Le four s'arrête si la porte est ouverte et se remet à fonctionner quand la porte est refermée.
- Le thermostat de réglage de la température de la chambre de cuisson intervient lorsque la température réglée est atteinte et quand le/les élément(s) chauffant(s) est/sont momentanément arrêté(s), l'intervention du thermostat est indiquée par l'extinction temporaire du led **L2** (fig. 1) sur le panneau de contrôle du four.
- Le moteur de la/des ventilateur(s) effectue/effectuent l'inversion automatique du sens de rotation; l'inversion se fait toutes les 3 minutes.
- Sur les fours avec deux ventilateurs dans la chambre de cuisson, les moteurs ont le même sens de rotation.
- Vérifier la fuite d'eau en direction du ventilateur du tube d'introduction d'humidité en chambre de cuisson.
- Au terme du cycle de cuisson, le four émet un signal sonore pendant environ 15 secondes.



Si la procédure en phase de configuration des phases de cuisson se bloque, ou pour résoudre d'autres éventuels blocages du panneau de contrôle, appuyer, même plusieurs fois sur la touche ESC **T13** (fig. 1).

Le panneau se remet à zéro et s'affiche seulement sur l'écran **D1** (fig. 1) la température actuelle de la chambre de cuisson.

2. Instructions d'utilisation

2.1. Informations préliminaires

L'appareil a été conçu pour cuisiner des aliments dans des locaux fermés et doit être utilisé uniquement pour cette fonction: toute utilisation différente doit être évitée car impropre et dangereuse.

Pendant le fonctionnement surveiller l'appareil.

Avant d'effectuer la cuisson, il est conseillé de préchauffer le four à une température d'environ $+30^{\circ}/+40^{\circ}$ C supérieure à celle nécessaire.



fig. 14

Une fois qu'il est connecté au réseau électrique, le four est en condition de "stand-by" (attente) et l'écran **D5** et **D6** (fig. 14) indiquent respectivement les heures et les minutes courantes.

Le tableau de contrôle du four est équipé d'une poignée **M** (fig. 14) pour enregistrer et modifier les paramètres de fonctionnement de l'appareil. Cette poignée peut être aussi appuyée pour sélectionner une fonction ou confirmer un certain paramètre. La poignée agit sur un encodeur numérique et par conséquent, elle est à rotation continue (il n'y a pas de butée). Les paramètres réglés par l'encodeur varient dans le sens des aiguilles d'une montre en augmentant.

En condition d'attente, en appuyant sur la touche **T1** (fig. 14), on passe à la condition d'"accès" après le reset de la fiche (quelques secondes): l'écran **D1** (fig. 14) indique la température en chambre de cuisson et le four est prêt à recevoir les configurations de cuisson.

2. Instructions d'utilisation

2.2. Configuration manuelle - cuisson à convection

Une fois que le four est allumé, appuyer sur la touche **T1** (fig. 15), sélectionner la modalité de cuisson à convection en appuyant sur la touche **T2** (fig. 15). Activer la configuration de la température de cuisson désirée en appuyant sur la touche **T6**, signalée par le clignotement du led **L2**: configurer la température avec la poignée **M** (jusqu'à 300 °C) et confirmer la sélection en appuyant sur la touche **T6** ou la poignée **M** de l'encoder. L'écran passe automatiquement à la sélection du temps de cuisson (le led **L4** clignote).



Configurer le temps de cuisson avec la poignée **M** et confirmer la sélection en appuyant sur la touche **T8** ou la poignée **M** de l'encoder. L'écran passe automatiquement à la sélection de la vitesse du ventilateur (le led **L5** clignote).

Configurer la vitesse de rotation du ventilateur (6 vitesses sont disponibles) et confirmer la sélection en appuyant sur la touche **T9** ou la poignée **M** de l'encoder.

Appuyer sur la touche **T16** Start pour démarrer la cuisson.

fig. 15

2. Instructions d'utilisation

2.3. Configuration manuelle - cuisson mixte à convection/vapeur

Une fois que le four est allumé, appuyer sur la touche **T1** (fig. 16), sélectionner la modalité de cuisson à convection/vapeur en appuyant sur la touche **T3** (fig. 15). Activer la configuration de la température de cuisson désirée en appuyant sur la touche **T6**, signalée par le clignotement du led **L2**: configurer la température avec la poignée **M** (jusqu'à 270 °C) et confirmer la sélection en appuyant sur la touche **T6** ou la poignée **M** de l'encoder. L'écran passe automatiquement à la sélection du temps de cuisson (le led **L4** clignote).



fig. 16

Configurer le temps de cuisson avec la poignée **M** et confirmer la sélection en appuyant sur la touche **T8** ou la poignée **M** de l'encoder. L'écran passe automatiquement à la sélection de l'humidité en chambre de cuisson (le led **L6** clignote).

Configurer le temps de cuisson avec la poignée **M** (configuration de la valeur avec des steps de 5%) et confirmer la sélection en appuyant sur la touche **T10** ou la poignée **M** de l'encoder. L'écran passe automatiquement à la sélection de la vitesse du ventilateur (le led **L5** clignote).

Configurer la vitesse de rotation du ventilateur (6 vitesses sont disponibles) et confirmer la sélection en appuyant sur la touche **T9** ou la poignée **M** de l'encoder.

Appuyer sur la touche **T16** Start pour démarrer la cuisson.

2. Instructions d'utilisation

2.4. Configuration manuelle - cuisson à vapeur

Une fois que le four est allumé, appuyer sur la touche **T1** (fig. 17), sélectionner la modalité de cuisson à vapeur en appuyant sur la touche **T4**. Activer la configuration de la température de cuisson désirée en appuyant sur la touche **T6**, signalée par le clignotement du led **L2**: configurer la température avec la poignée **M** (la valeur par défaut est de 100°C, maximum 120°C) et confirmer la sélection en appuyant sur la touche **T6** ou la poignée **M** de l'encoder. L'écran passe automatiquement à la sélection du temps de cuisson (le led **L4** clignote).

Configurer le temps de cuisson avec la poignée **M** et confirmer la sélection en appuyant sur la touche **T8** ou la poignée **M** de l'encoder.

Appuyer sur la touche **T16** Start pour démarrer la cuisson.



fig. 17

2. Instructions d'utilisation

2.5. Préchauffement de la chambre de cuisson

Une fois que le four est allumé, appuyer sur la touche **T1** (fig. 18), sélectionner la modalité de cuisson désirée en appuyant sur la touche correspondante (**T2 - T3 - T4**).

Activer le préchauffement de la chambre de cuisson en tenant appuyée la touche de la fonction Température **T6** et en appuyant ensuite sur la touche de modalité de cuisson utilisée (par ex: **T3**).

L'activation du préchauffement est signalé par le clignotement du led de la modalité de cuisson active.

Au démarrage de la cuisson, le préchauffement est signalé par l'écran **D2**.



fig. 18

2. Instructions d'utilisation

2.6. Cuisson en modalité Spillone (Aiguille)

Une fois que le four est allumé, appuyer sur la touche **T1** (fig. 19), sélectionner la modalité de cuisson désirée en appuyant sur la touche correspondante (**T2 - T3 - T4**).

Sélectionner la modalité Spillone (Aiguille) en appuyant sur la touche **T7**. Configurer la température désirée au coeur du produit avec la poignée **M** (N.B. lorsque l'on change la température de l'aiguille, la configuration de la température de la chambre de cuisson varie aussi, elle doit être supérieure d'au moins 5°C). Confirmer la sélection en appuyant sur la touche **T7** ou la poignée **M** de l'encoder. L'écran passe automatiquement à la sélection de la température de la chambre de cuisson (le led **L2** clignote).

Configurer la température avec la poignée **M** et confirmer la sélection en appuyant sur la touche **T6** ou la poignée **M** de l'encoder.

Définir ensuite les autres paramètres de la phase de cuisson en fonction du type de cuisson choisie.

Appuyer sur la touche **T16** Start pour démarrer la cuisson.



fig. 19

2. Instructions d'utilisation

2.6. Cuisson en modalité ΔT

Une fois que le four est allumé, appuyer sur la touche **T1** (fig. 20), sélectionner la modalité de cuisson désirée en appuyant sur la touche correspondante (**T2 - T3 - T4**).

Sélectionner la modalité ΔT en appuyant sur la touche **T5**. Configurer la différence de la température désirée entre le coeur du produit et la chambre de cuisson avec la poignée **M**. Confirmer la sélection en appuyant sur la touche **T5** ou la poignée **M** de l'encoder. L'écran passe automatiquement à la sélection de la température de l'aiguille (le led **L3** clignote).

Configurer la température au coeur du produit avec la poignée **M** et confirmer la sélection en appuyant sur la touche **T7** ou la poignée **M** de l'encoder.

Définir ensuite les autres paramètres de la phase de cuisson en fonction du type de cuisson choisie.

Appuyer sur la touche **T16** Start pour démarrer la cuisson.

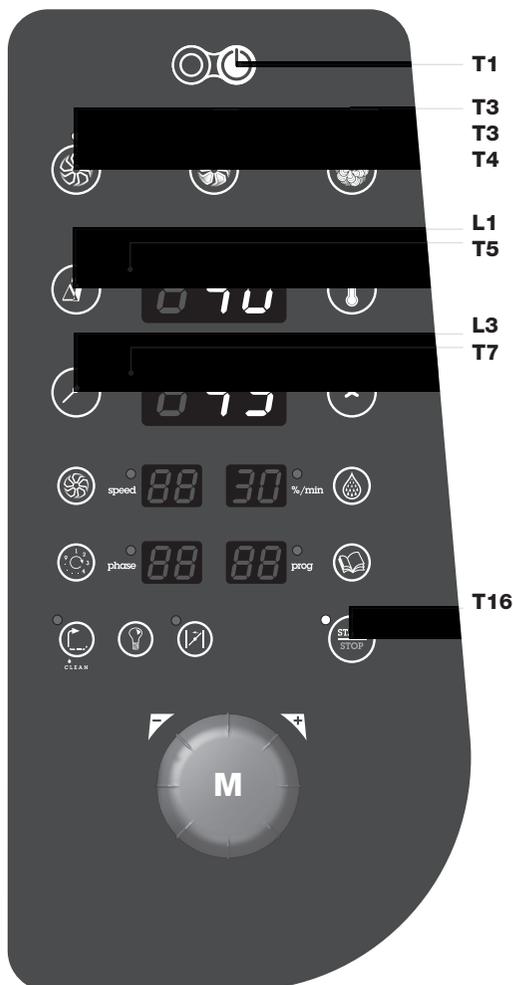


fig. 20

2. Instructions d'utilisation

2.7. Mémorisation des programmes de cuisson

Chaque phase de la cuisson précédemment illustrée, peut être mémorisée pour composer un programme de cuisson.

Une fois que la configuration de la phase est terminée, appuyer sur la touche Phase **T11** (fig. 21). L'écran des phases de cuisson **D5** visualise le numéro de la phase, et signale la mémorisation effectuée. On peut donc passer à la configuration de la nouvelle phase, en tournant la poignée **M** de l'encoder. L'écran des phases de cuisson **D5** affiche le numéro de la nouvelle phase, qui sera confirmé en appuyant sur la poignée **M**. Il est possible

donc de passer à l'insertion des paramètres de la nouvelle phase.

Chaque programme peut être composé par un nombre maximum de 9 phases.

Une fois que la configuration des phases d'un programme est terminée, elle est mémorisée en appuyant sur la touche Livre **T12** pendant 3 secondes.

Sur l'écran **D6** il apparaît le premier numéro de programme disponible, qui peut être confirmé ou modifié avec la poignée **M**. L'écriture MEM affichée sur l'écran D2, confirme que la mémorisation du programme est effectuée.

Le nombre maximum de programmes mémorables est de 99.

Les programmes mémorisés peuvent être transférés sur une mémoire externe avec la sortie USB située sous le panneau de contrôle du four (fig.22).

Pour importer les recettes, insérer la clé et appuyer sur la poignée **M** puis la touche **T12**. L'écran **D2** (fig. 21) visualise *UP*.

Pour exporter les recettes, insérer la clé et appuyer sur la poignée **M** puis la touche **T11**. L'écran **D2** (fig. 21) visualise *don*.



fig. 21

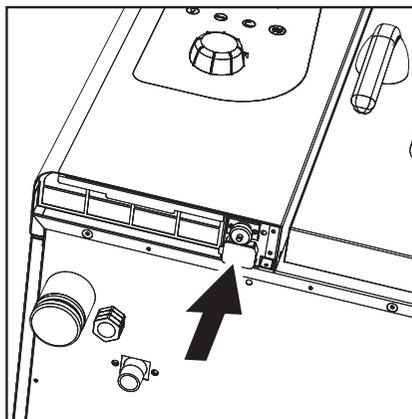


fig. 22

2. Instructions d'utilisation

2.8. Chargement, modification et/ou effacement des programmes de cuisson

Pour accéder à un programme mémorisé, appuyer sur la touche Livre **T12** et sélectionner le numéro de programme, visualisé sur l'écran **D6**, avec la poignée **M**. Confirmer la sélection en appuyant sur la poignée **M**.

Pour modifier une phase du programme, appuyer sur la touche Phase **T11** et sélectionner la phase que l'on désire modifier. Changer les paramètres comme souhaité et confirmer la modification en appuyant sur la poignée **M**.

Mémoriser la variation du programme en maintenant appuyé la touche Livre **T12** pendant 3 secondes. Sur l'écran **D2** apparaît l'écriture **MEM** à la confirmation de la mémorisation du programme.

Pour accéder à un programme mémorisé, appuyer sur la touche Livre **T12** et sélectionner le numéro de programme, visualisé sur l'écran **D6**, avec la poignée **M**. Sélectionner, avec la touche Phase **T11**, la phase **1** du programme et maintenir appuyée la touche Phase **T11** pendant 3 secondes.

Pour l'effacement partiel d'un programme mémorisé, appuyer sur la touche Livre **T12** et sélectionner le numéro de programme, visualisé sur l'écran **D6**, avec la poignée **M**. Sélectionner, avec la touche Phase **T11**, la phase du programme que l'on désire effacer et maintenir appuyée la touche Phase **T11** pendant 3 secondes. LA PHASE SÉLECTIONNÉE ET TOUTES LES PHASES SUIVANTES SERONT ÉLIMINÉES.



fig. 23

2. Instructions d'utilisation

2.9. Refroidissement chambre de cuisson

La fonction de refroidissement permet à l'opérateur de faire descendre rapidement la température de la chambre de cuisson.

Pour effectuer un cycle de refroidissement de la chambre de cuisson, il est nécessaire que le four soit en condition d'attente des commandes mais non opérationnel (seule la température de la chambre de cuisson s'affiche sur l'écran **D1** - fig. 24), appuyer sur la touche Start **T16**. L'écran **D2** affiche l'écriture **C--** à la confirmation du démarrage de la procédure de refroidissement. L'écran **D3** affiche la vitesse maximum de fonctionnement du ventilateur et le LED **L9** signale l'ouverture de la soupape d'aération de l'humidité.

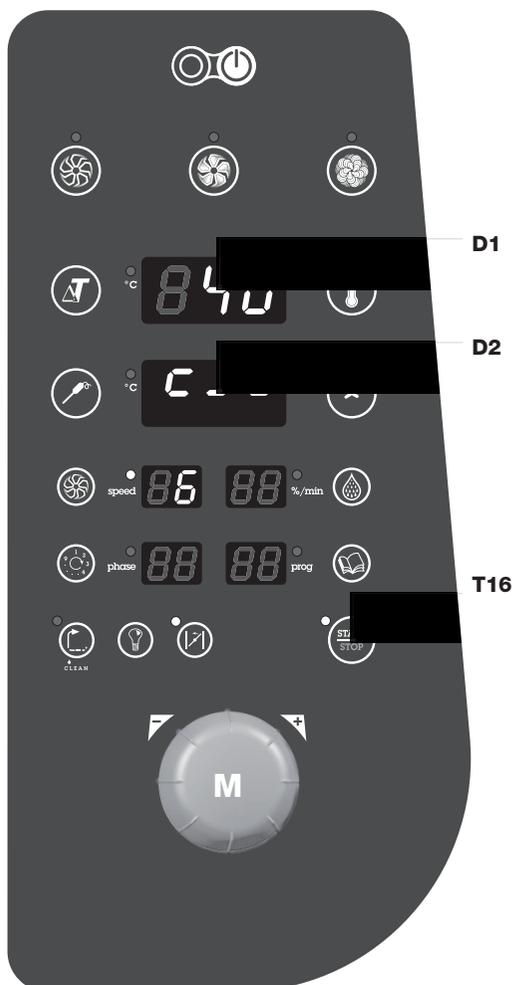


fig. 24

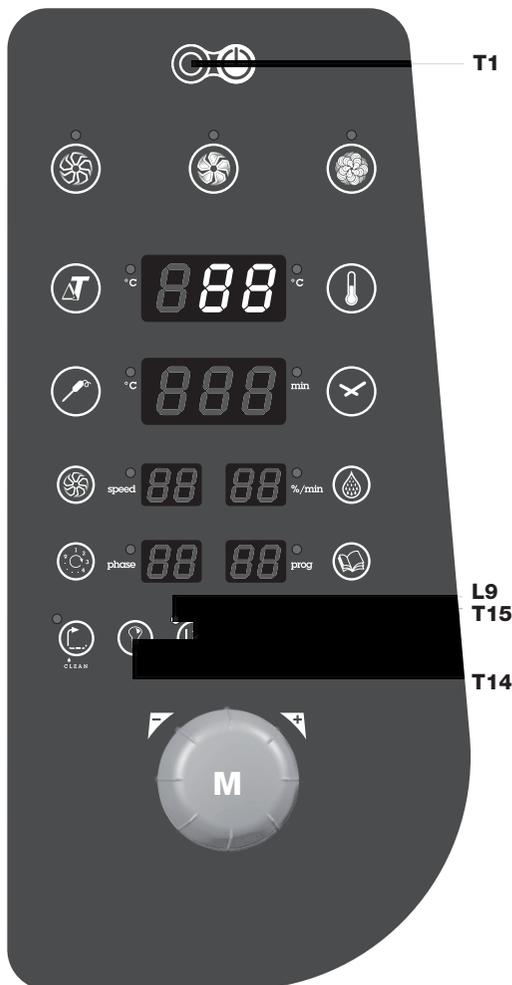
2. Instructions d'utilisation

2.10. Soupape d'évacuation de l'humidité

L'évacuation d'humidité a la fonction d'éliminer l'humidité qui peut se former dans la chambre pendant le cycle de cuisson.

A l'allumage du four, la soupape est toujours fermée. A la fin du cycle de cuisson, la soupape reste dans la position dans laquelle elle se trouve.

En appuyant sur la touche **T15** (fig. 25) on commande l'ouverture ou la fermeture des soupapes d'évacuation de l'humidité. Pendant que la soupape manoeuvre, il n'est pas possible de lancer une nouvelle commande.



L'ouverture de la soupape est signalée par le changement d'état du LED **L9**.

Même avec la soupape fermée, il n'y a aucun risque de surpressions dans la chambre de cuisson car elles sont contrôlées par l'évacuation.

Lors du refroidissement de la chambre de cuisson, l'état de la soupape est obligatoirement ouvert et il n'est pas possible de changer son état manuellement. Au terme du refroidissement, la soupape se ferme automatiquement.

2.9. Eclairage de la chambre de cuisson

L'éclairage de la chambre de cuisson s'allume en appuyant sur la touche **T14** (fig. 25) et s'éteint de la même manière; l'allumage des lumières est temporisé et se termine automatiquement après 45 secondes.

L'ouverture de la porte du four provoque l'extinction temporaire de l'éclairage; à la fermeture de la porte, les lumières s'allument de nouveau le temps manquant pour atteindre les 45 secondes.

2.10. Extinction

Le four s'éteint en appuyant sur la touche "0" de l'interrupteur principal **T1** (fig. 25).

Les robinets d'interception d'eau et de gaz situés en amont de l'appareil sont fermés.

Au moment de l'extinction du four, il peut arriver que la ventilation du local technique situé derrière le tableau de bord reste en fonction pour finaliser le refroidissement.

fig. 25

2. Instructions d'utilisation

2.11. Lavage

La touche **T13** (fig. 26) de remise à zéro des configurations courantes, associée à la pression de la poignée **M**, permet d'accéder aux fonctions de Lavage. Le four doté de lavage automatique prévoit 4 niveaux de lavage: L1=Soft, L2=Normal, L3=Intensif, MA=Manuel.

En appuyant ainsi en même temps sur la touche **T13** et la poignée **M**, l'écran **D6** affiche le numéro correspondant au niveau de lavage et l'écran **D2** affiche la durée du lavage. Le niveau de lavage indique son degré d'intensité.

Le cycle de lavage est démarré en appuyant sur la touche Start **T16**. Le début du cycle de lavage est confirmé par l'écran **D1** qui affiche l'écriture CLN.

Lavage manuel de la chambre de cuisson.

Le cycle de lavage est composé de 4 phases:

- la première phase dure 5", dans la chambre se produit de la vapeur pour humidifier les surfaces;
- au signal sonore qui confirme l'achèvement de la première phase, ouvrir la porte du four et vaporiser les parois de la chambre avec un détergent spécial fours. **NE PAS UTILISER DES PRODUITS A BASE DE CHLORE;**
- fermer la porte du four. Un nouveau cycle de vapeur commence;
- au signal sonore, ouvrir la porte du four et rincer abondamment en utilisant la douche.

Sur les fours équipés de fonction Lavage automatique, les phases ci-dessus se font en mode automatique. Avec ce type de fours, pour effectuer le lavage, brancher l'aspiration de la pompe à un bidon de détergent.

Pour les fours qui ne sont pas équipés de lavage automatique, seule la fonction Manuelle est disponible.

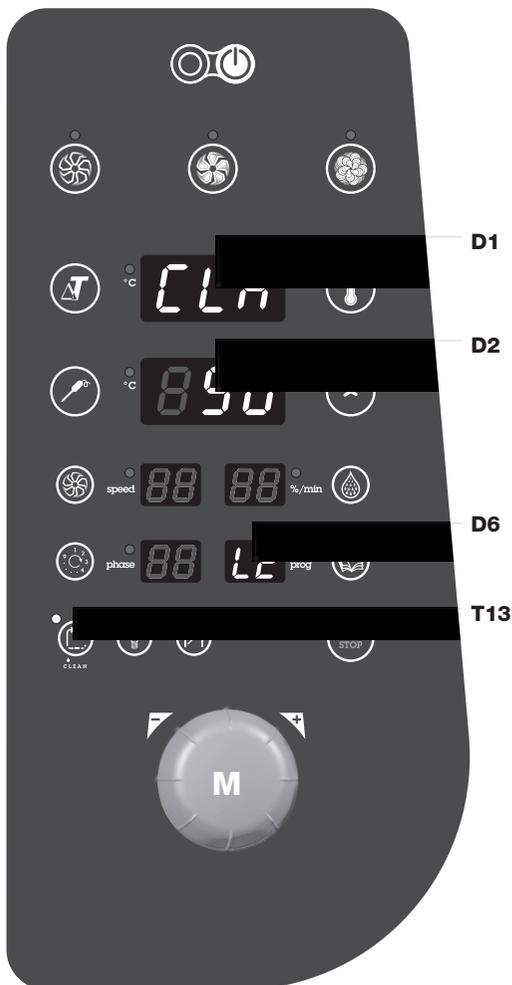


fig. 26

2. Instructions d'utilisation

2.12. Touche "ESC"

Si la procédure en phase de configuration des phases de cuisson se bloque, ou pour résoudre d'autres éventuels blocages du panneau de contrôle, appuyer, même plusieurs fois sur la touche ESC **T13** (fig. 27).

Le panneau se remet à zéro et s'affiche sur l'écran **D1** seulement la température actuelle de la chambre de cuisson.

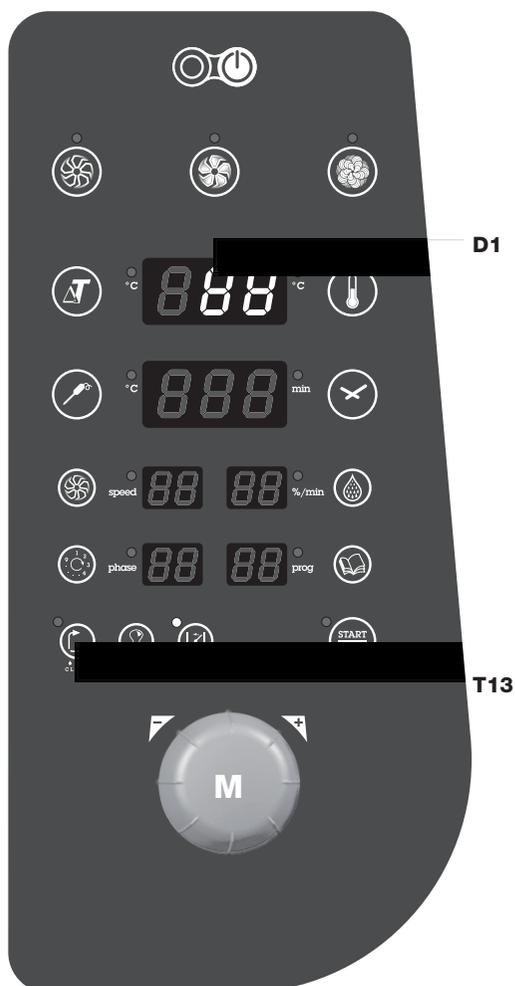


fig. 27

3. Maintenance

3.1. Nettoyage

En fin de travail, nettoyer l'appareil pour des motifs d'hygiène et pour éviter les pannes de fonctionnement.

Le four ne doit jamais être nettoyé avec des jets d'eau directs ou à haute pression. De la même façon, pour le nettoyage de l'appareil, ne pas utiliser des pailles de fer, des brosses ou des râclettes en acier commun; il est possible le cas échéant d'utiliser une lame en acier inoxydable, en la frottant dans le sens du polissage des tôles.

Attendre que l'enceinte de cuisson soit froide.

Retirer les cloisons porte-grilles.

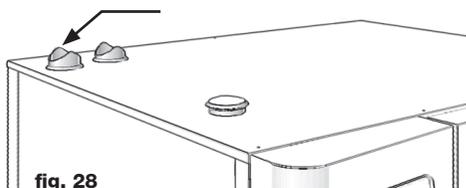
Retirer les résidus manuellement et mettre les éléments amovibles dans un lave-vaisselle.

Pour nettoyer la chambre de cuisson utiliser de l'eau tiède savonneuse. Toutes les surfaces doivent être abondamment rincées, en veillant à ne pas laisser de résidus de détergent.

Pour nettoyer les éléments externes du four, utiliser un linge humide et un détergent non agressif.

3. Maintenance

3.2. Evacuation de l'humidité



L'évacuation de l'humidité élimine les vapeurs produites à l'intérieur de la chambre de cuisson.

Contrôler qu'elle soit toujours propre et libre d'obstructions.

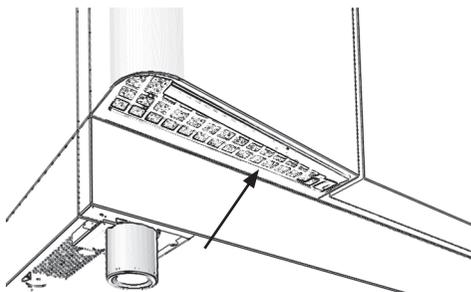
3.3. Nettoyage de la vitre



Le nettoyage de la vitre de la porte peut être effectué aussi bien sur le côté externe qu'interne. Pour cette opération, il faut tourner dans le sens des aiguilles d'une montre l'arrêt qui maintient en position la vitre interne (**fig. 29**) et une fois que la vitre est ouverte, il faudra la nettoyer avec le détergent adéquat. Des matériels abrasifs ne doivent jamais être utilisés.

La vitre doit être ensuite refermée de façon correcte et bloquée en position, en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre l'arrêt correspondant.

3.4. Nettoyage du filtre d'aération du tableau de bord



Le nettoyage du filtre d'aération du tableau de bord du four (**fig. 30**) doit être effectué au moins une fois par mois en le mettant dans le lave-vaisselle.

Pour enlever le filtre, tirer vers le bas avec les doigts en forçant sur le point d'appui correspondant.

Il est opportun de remplacer le filtre chaque année et plus fréquemment si le four est utilisé dans des espaces où il y a une forte concentration de farine ou de substances similaires.

Dans chaque cas, le filtre est remplacé quand il est usé ou abîmé; il faut demander la pièce de rechange au fournisseur.

4. Composants de contrôle et de sécurité

4.1. Electrovanne

L'électrovanne est le dispositif qui distribue l'eau dans les temps et les modes programmés.

4.2. Micro-interrupteur magnétique de la porte

Le micro-interrupteur de porte est le dispositif qui interrompt le cycle de cuisson du four au moment de l'ouverture de la porte.

A la fermeture suivante de la porte le cycle interrompu reprend normalement.

Ne pas actionner ce dispositif manuellement avec la porte du four ouverte.

4.3. Protection thermique du moteur

Le moteur du ventilateur est muni d'une protection thermique incorporée qui interrompt le fonctionnement en cas de surchauffe.

La reprise du fonctionnement du moteur est automatique et a lieu dès que la température s'abaisse et revient dans les limites de sécurité.

4.4. Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson

Si la température de la chambre de cuisson atteint les 350°C, le thermostat de sécurité interrompt l'alimentation des éléments chauffants du four.

Ce dispositif de sécurité peut être rétabli seulement par un technicien du service d'assistance car des contrôles ultérieurs sont nécessaires.

4.5. Contrôle de la flamme (présent seulement sur les fours à gaz)

Le contrôle de flamme, avec l'électrode correspondant, garantit le fonctionnement normal du/des brûleur/s.

En cas d'extinction accidentelle ou de défaut de fonctionnement du/des brûleur/s, le système se met en erreur non grave, l'alimentation du gaz est fermée et le cycle de cuisson est temporairement interrompu dans l'attente de l'intervention de l'opérateur. Sur l'écran s'affiche le message principal d'alarme non grave "GAZ", si le problème se réfère à l'unique brûleur présent dans le four ou au brûleur supérieur en présence des deux brûleurs, et éventuellement s'affiche le message secondaire d'alarme non grave "GAZ LOW", si le problème se réfère au brûleur inférieur en présence de deux brûleurs. A ce moment là, pour envoyer la procédure de rétablissement du bloc flamme, il est nécessaire d'appuyer pendant 1 seconde sur la poignée **M** de l'encoder; cette procédure est composée des phases suivantes: attente de 2 secondes, activation du relais de rétablissement pour 1,5 secondes, attente de 2 secondes. Par conséquent, si la procédure a une issue favorable, la cuisson reprend normalement. Dans le cas contraire, le four reste en erreur et la procédure doit être répétée.

5. Que faire si

5.1. Problèmes plus communs

En cas d'anomalie grave, il est très important d'éteindre l'appareil avec l'interrupteur omnipolaire et fermer les robinets d'interception d'eau et de gaz situés en amont de l'appareil.



Problème	Solution possible
Le four ne démarre pas	Contrôler que l'interrupteur omnipolaire soit fermé et que la tension secteur arrive.
	Contrôler que le robinet d'interception de gaz situé en amont de l'appareil soit ouvert.
	Vérifier l'intégrité des fusibles de protection du four.
	Vérifier que la porte du four soit bien fermée.
	Vérifier que la configuration des paramètres du cycle de cuisson soit faite de façon correcte.
	S'assurer que le four ne soit pas "en erreur".
Si après ces opérations l'appareil ne démarre pas, contacter l'assistance.	
Le ventilateur s'arrête en cours de fonctionnement	Eteindre le four et attendre que la protection thermique du moteur se rétablisse automatiquement.
	Vérifier que les ouvertures de refroidissement ne soient pas bouchées.
Si la panne se répète contacter l'assistance.	
L'éclairage interne ne fonctionne pas	Utiliser des ampoules résistantes à la chaleur.
	Remplacer les ampoules en procédant de la façon suivante: <ul style="list-style-type: none">■ S'assurer que l'interrupteur omnipolaire situé en amont du four soit ouvert et que l'appareil soit froid.■ Ouvrir la vitre interne de la porte du four.■ Déboîter les vitres de protection des ampoules.■ Remplacer les ampoules d'éclairage.
	Si la panne se répète contacter l'assistance.
L'eau n'arrive pas au tuyau de l'humidificateur	Contrôler que le robinet d'eau soit ouvert.
Si la panne se répète contacter l'assistance.	
Le four se met en erreur "GAZ"	Contrôler que le robinet d'interception de gaz situé en amont de l'appareil soit ouvert.
	Effectuer la procédure de rétablissement du blocage de flamme (voir paragraphe 4.5).
	Faire vérifier par un technicien que la séquence de branchement électrique soit correcte et qu'entre les phases et \perp il y ait une différence de potentiel de 230 V.
Si le four continue à ne pas fonctionner à cause de l'absence d'allumage des brûleurs, contacter l'assistance.	

5. Que faire si

5.2. Contrôles à confier à un technicien agréé



Couper l'alimentation électrique avant tout réglage ou intervention.

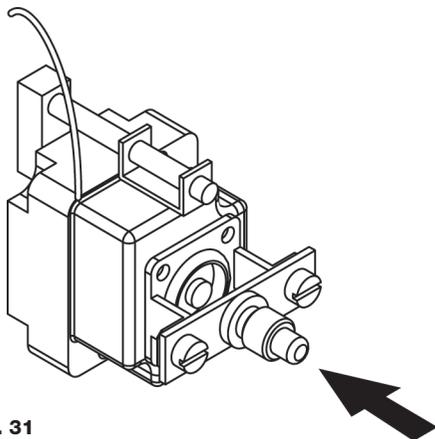


fig. 31

Réarmement du thermostat de sécurité

Desserrer les vis qui fixent le tableau de bord et l'ouvrir en le faisant tourner sur ses guides vers la gauche.

Localiser le thermostat, positionné dans la partie basse à gauche du local technique, et appuyer sur le bouton rouge jusqu'à entendre un bruit mécanique ("clac") qui confirmera la fermeture des contacts (**fig. 31**).

Il est possible que le thermostat se mette en route à cause des sollicitations mécaniques auxquelles le four a pu être soumis pendant le transport.

Une intervention continue du thermostat de sécurité est signe d'un mauvais fonctionnement de l'appareil et il faut absolument en rechercher les causes.

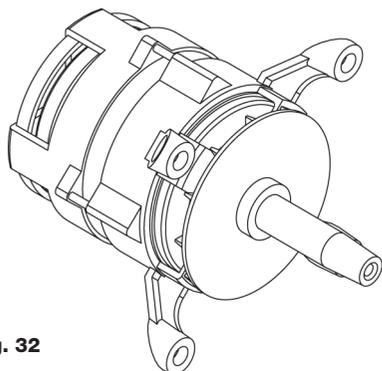


fig. 32

Protection thermique du moteur

La protection thermique du moteur est à rétablissement automatique, en cas de déclenchement vérifier la propreté des fentes et l'efficacité des dispositifs de refroidissement et la rotation normale sans frottements du moteur.

Il est conseillé de couper l'alimentation électrique.

Fusibles de protection

Les fusibles de protection servent à protéger des surtensions les fiches électroniques du four. Ils se trouvent sur la partie basse du local technique, à côté du bouton de réarmement du thermostat de sécurité.

5. Que faire si

5.2. Contrôles à confier à un technicien agréé

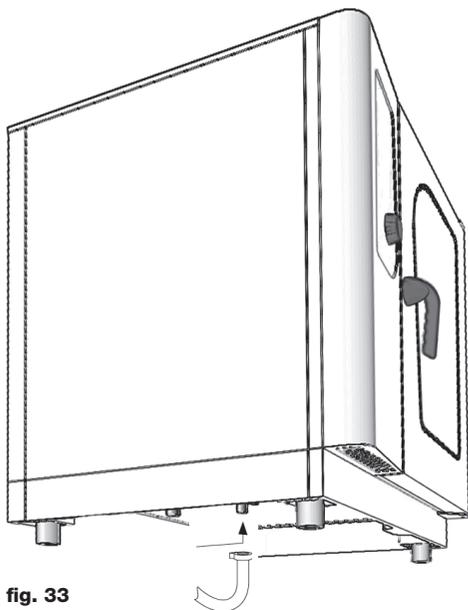


fig. 33

Filtere à eau

Si le four ne charge plus d'eau, contrôler le filtre de l'entrée de l'électrovanne qui se trouve en-dessous, en procédant comme suit:

- fermer le robinet de l'eau en amont de l'appareil;
- débrancher le tuyau de raccordement au réseau hydrique;
- retirer à l'aide d'une pince le filtre se trouvant dans l'électrovanne;
- le nettoyer de toute impureté et le replacer correctement dans son logement;
- rétablir le branchement du tuyau.

Contrôle de la flamme



Attention:

Le contrôle de la flamme fonctionne correctement si le branchement électrique du four a été fait en respectant la position de la phase et du neutre. Entre la phase et \perp il doit y avoir une différence de potentiel de 230 V.

5.3. Gestion des pièces de rechange

Le remplacement des pièces de rechange doit se faire uniquement par un personnel appartenant au centre d'assistance agréé.

Pour identifier les codes des pièces de rechange, contacter le service d'assistance.

Une fois que les pièces de rechange nécessaires sont correctement identifiées, le service d'assistance enverra une commande écrite au constructeur indiquant clairement le modèle de l'appareil, le numéro de série, la tension et la fréquence de l'alimentation électrique, en sus du code et de la description des pièces intéressées.

6. Spécificités

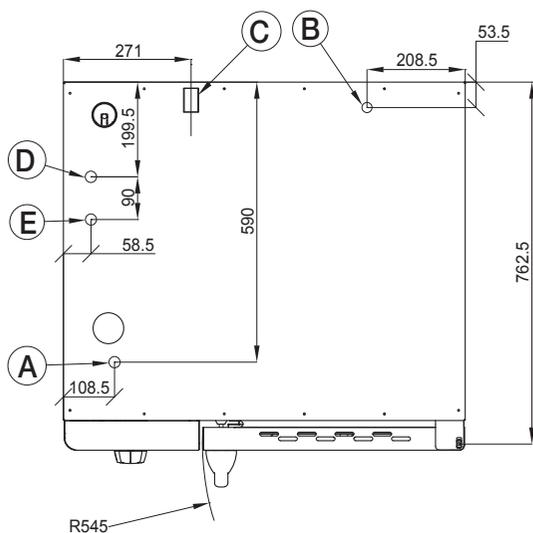
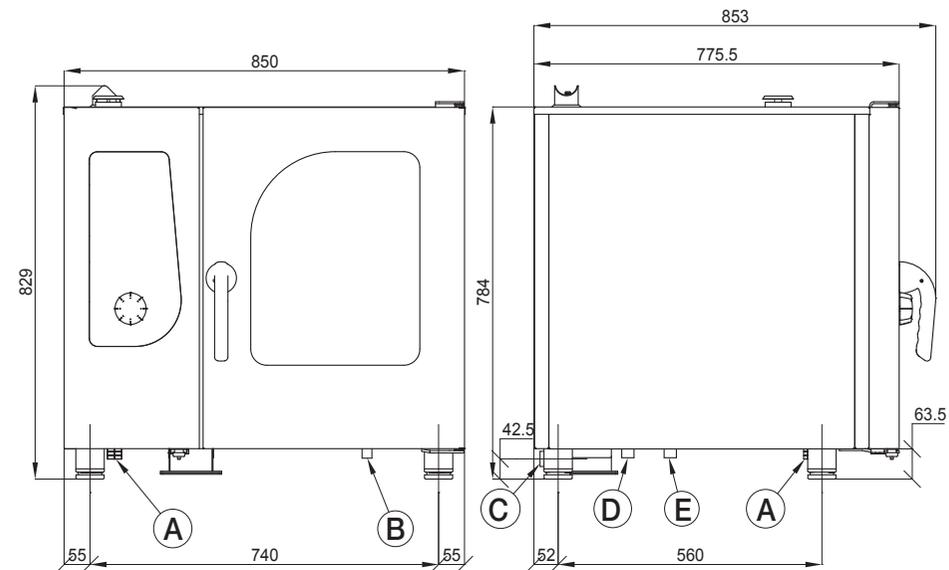
6.1. Données techniques

Modèles	SBPE061	SBPE101	SBPE102	SBPE201	SBPE202
Capacité de chargement Distance entre-axes des plats à four	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Alimentation	Electrique	Electrique	Electrique	Electrique	Electrique
Puissance électrique chambre de cuisson (kW)	10	15	25	30	50
Puissance électrique totale (kW)	11	16,4	16,4	32,8	52,8
Voltage / Tension	3N 400V 50 Hz				
Dimensions externes L x P x H (mm)	853x775x785	853x775x1065	853x775x1065	928x835x1845	1198x911x1845

Modèles	SBPG061	SBPG101	SBPG102	SBPG201	SBPG202
Capacité de chargement Distance entre-axes des plats à four	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Alimentation	Gaz	Gaz	Gaz	Gaz	Gaz
Puissance gaz chambre de cuisson (kW)	12 + 1,4 <i>h</i>	19 + 1,4 <i>h</i>	28 + 2,8 <i>h</i>	34 + 2,8 <i>h</i>	56 + 2,8 <i>h</i>
Voltage / Tension	1N 230V 50 Hz				
Dimensions externes L x P x H (mm)	853x775x785	853x775x1065	853x775x1065	928x835x1845	1198x911x1845

7. Schémas d'installation

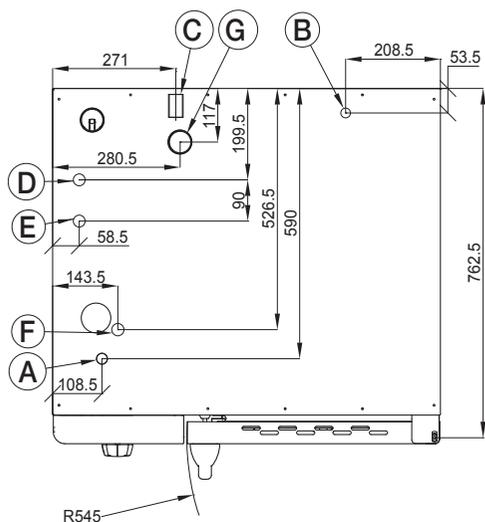
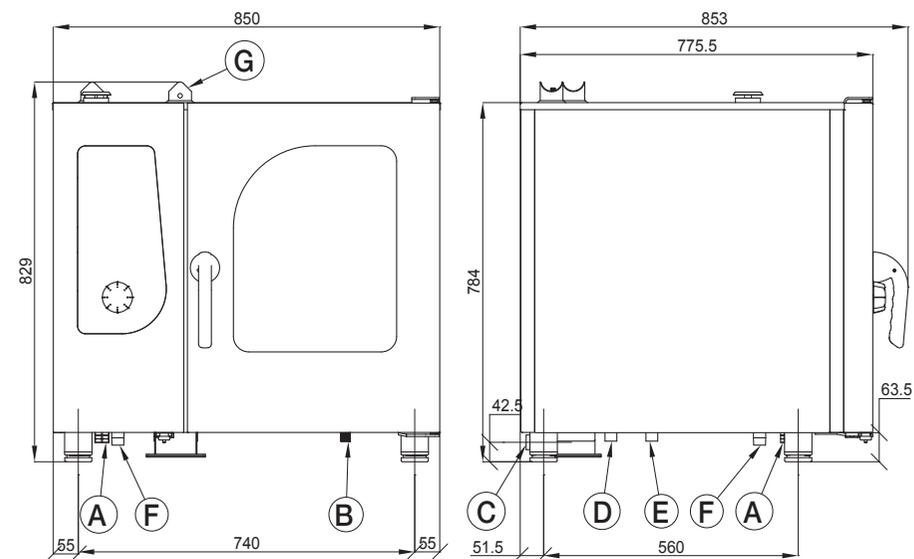
7.1. Mod. SBPE061



- (A) Raccordement électrique
- (B) Entrée eau douche (G1/2)
- (C) Vidange (tube Ø 32)
- (D) Entrée d'eau non adoucie (G3/4)
- (E) Entrée d'eau adoucie (G3/4)

7. Schémas d'installation

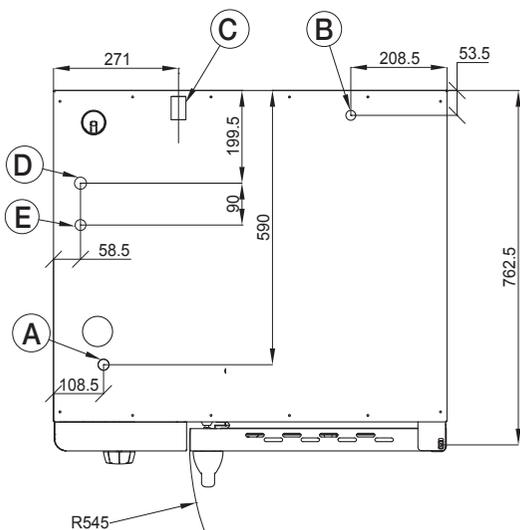
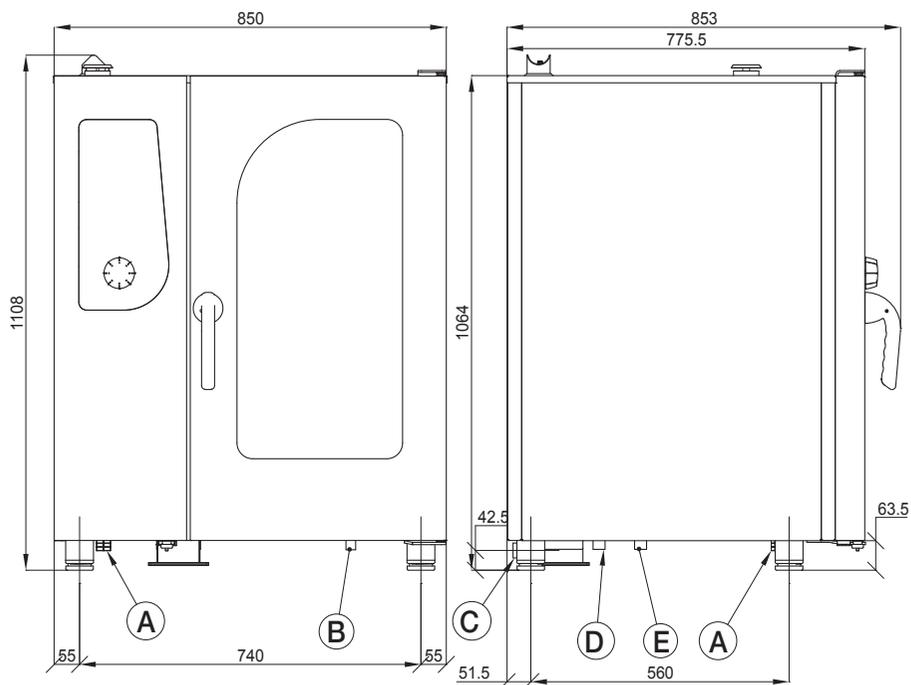
7.2. Mod. SBPG061



- Ⓐ Raccordement électrique
- Ⓑ Entrée eau douche (G1/2)
- Ⓒ Vidange (tube Ø 32)
- Ⓓ Entrée d'eau non adoucie (G3/4)
- Ⓔ Entrée d'eau adoucie (G3/4)
- Ⓕ Raccord gaz (R 3/4)
- Ⓖ Evacuation fumées

7. Schémas d'installation

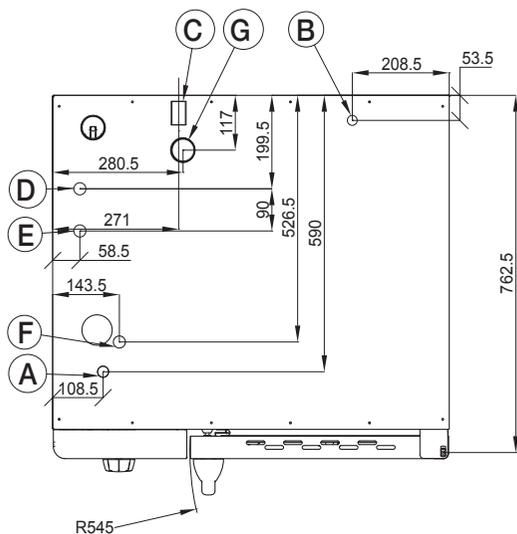
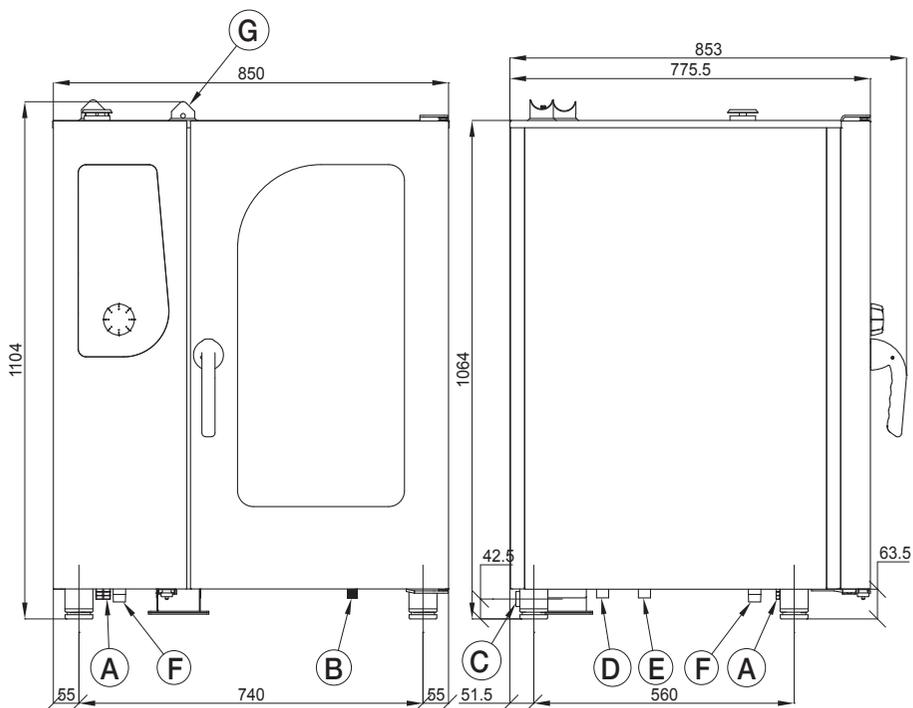
7.3. Mod. SBPE101



- Ⓐ Raccordement électrique
- Ⓑ Entrée eau douche (G1/2)
- Ⓒ Vidange (tube Ø 32)
- Ⓓ Entrée d'eau non adoucie (G3/4)
- Ⓔ Entrée d'eau adoucie (G3/4)

7. Schémas d'installation

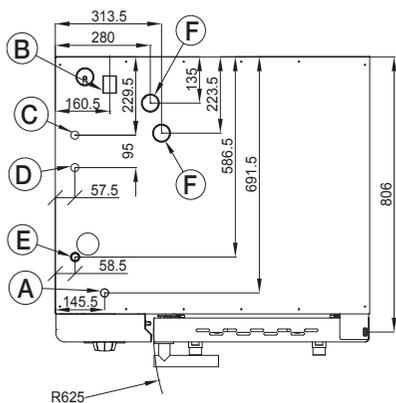
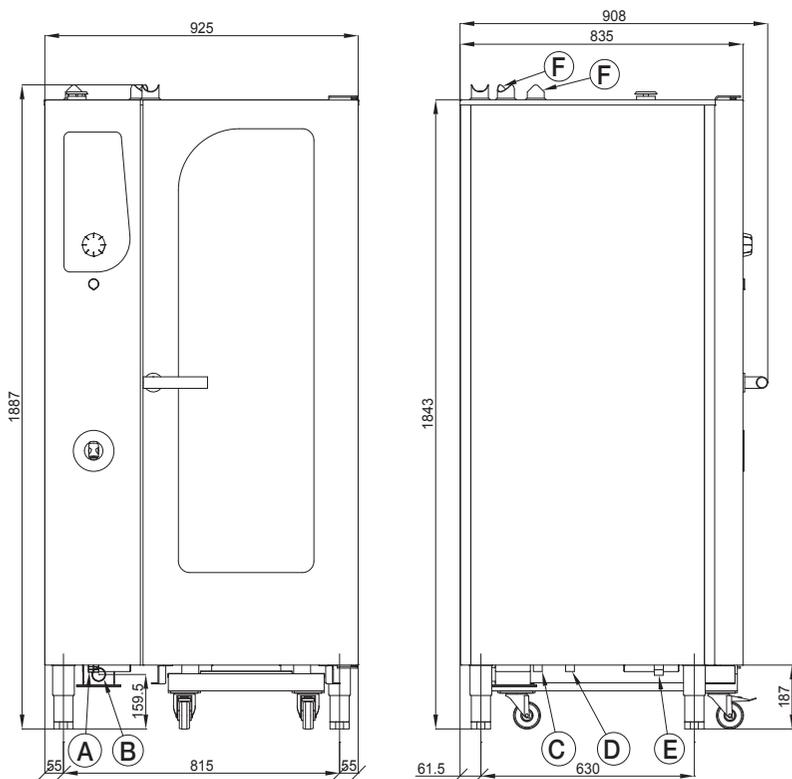
7.4. Mod. SBPG101



- Ⓐ Raccordement électrique
- Ⓑ Entrée eau douche (G1/2)
- Ⓒ Vidange (tube Ø 32)
- Ⓓ Entrée d'eau non adoucie (G3/4)
- Ⓔ Entrée d'eau adoucie (G3/4)
- Ⓕ Raccord gaz (R 3/4)
- Ⓖ Evacuation fumées

7. Schémas d'installation

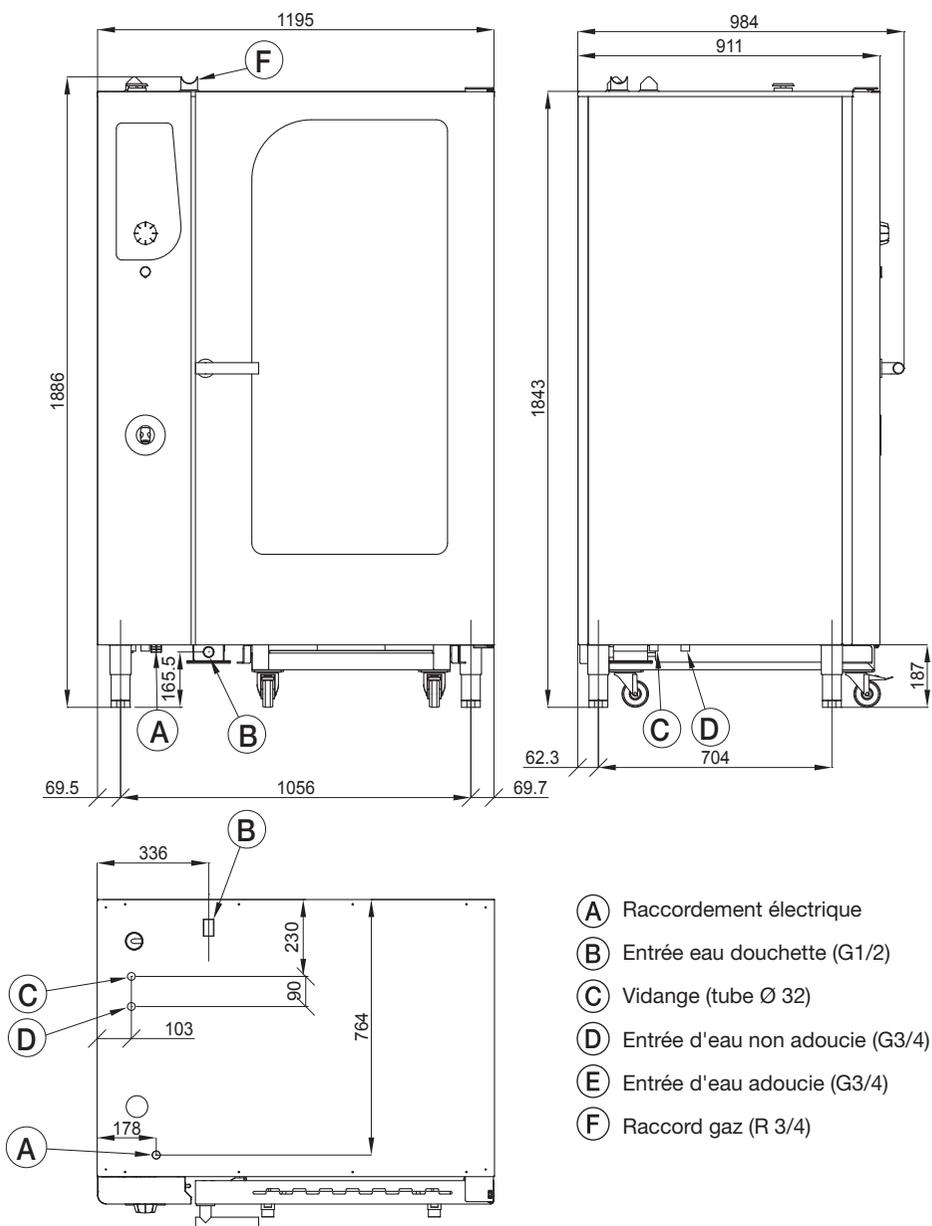
7.6. Mod. SBPG201



- Ⓐ Raccordement électrique
- Ⓑ Entrée eau douche (G1/2)
- Ⓒ Vidange (tube Ø 32)
- Ⓓ Entrée d'eau non adoucie (G3/4)
- Ⓔ Entrée d'eau adoucie (G3/4)
- Ⓕ Raccord gaz (R 3/4)
- Ⓖ Evacuation fumées

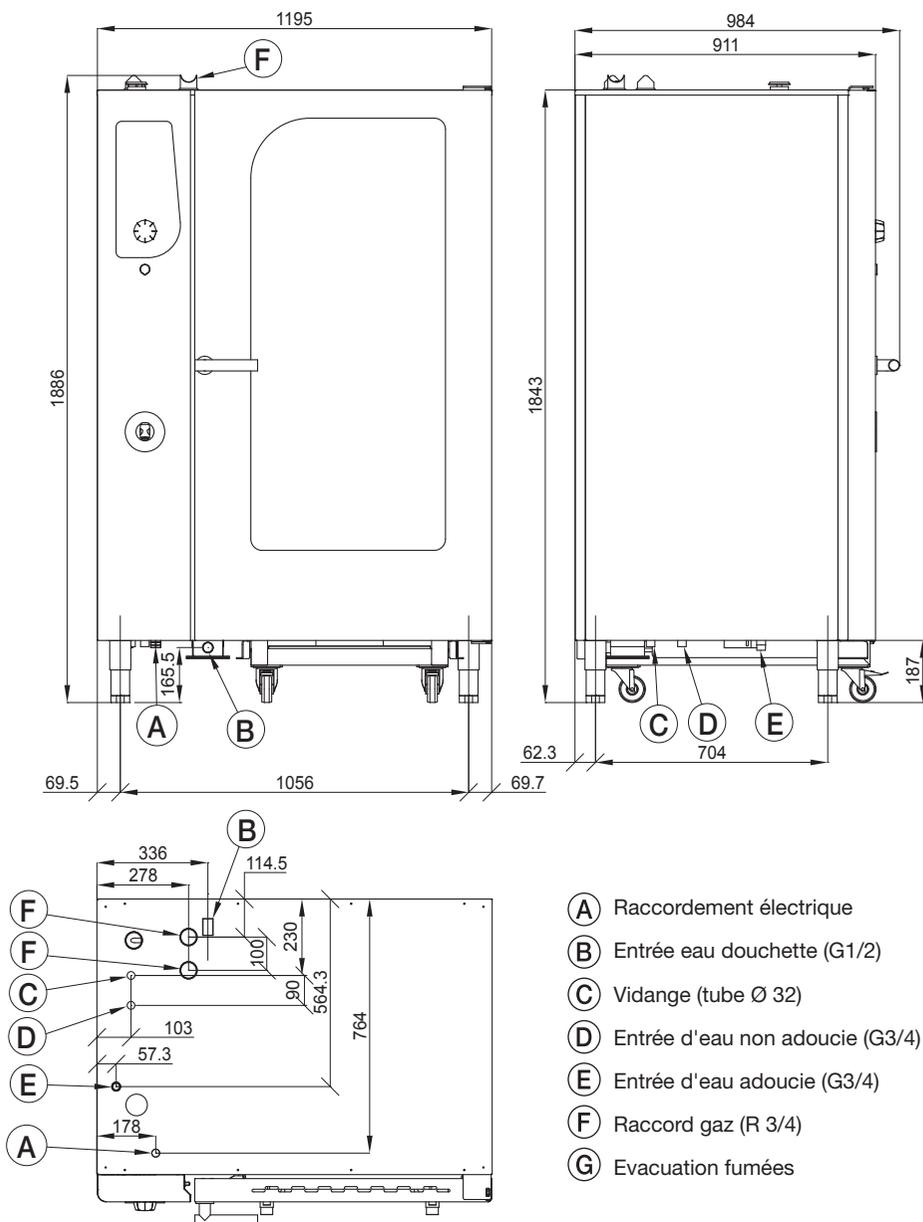
7. Schémas d'installation

7.7. Mod. SBPE202



7. Schémas d'installation

7.8. Mod. SBPG202



8. Description des alarmes

En cas d'alarme sur le display température D1 et sur le display temps D2 comparer le nom d'identification de l'alarme en cours.

Les alarmes suivantes sont gérées

Nom	Description	Actions	SOLUTIONS
<i>Sol</i>	Erreur de sonde chambre	Bloc cuisson, rétablissement automatique.	Remplacer la sonde de la chambre.
<i>S03</i>	Erreur sonde aiguille	Rétablissement manuel.	Remplacer la sonde aiguille.
<i>GAS</i>	Bloc brûleurs gaz	Bloc cuisson, à rétablissement manuel.	Appuyer sur le rétablissement manuel. (bouton encoder)
<i>GAS Lo</i>	Second bloc brûleur à gaz	Bloc cuisson, à rétablissement manuel.	Appuyer sur le rétablissement manuel. (bouton encoder)
<i>Not</i>	Alarme Moteur	Bloc cuisson, à réarmement automatique.	Contacteur l'assistance si répétitif.
<i>Inu</i>	Alarme Inverseur Moteur	Bloc cuisson, à réarmement automatique.	Contacteur l'assistance si répétitif.
<i>Sic</i>	Sécurité thermique de la chambre	Bloc cuisson, à réarmement manuel.	Contacteur l'assistance si répétitif.
<i>FAn</i>	Erreur fiche PWM (timeout communication ou problèmes sur la vitesse du ventilateur)	Bloc cuisson.	Enlever et remettre en tension. Contacter l'assistance si répétitif.
<i>FAn Lo</i>	Erreur fiche PWM (timeout communication ou problèmes sur la vitesse du ventilateur)	Bloc cuisson.	Enlever et remettre en tension. Contacter l'assistance si répétitif.
<i>Air</i>	Alarme portée d'air sur brûleur gaz	Bloc cuisson, à rétablissement manuel.	Vérifier les obstructions sur la cheminée d'évacuation des fumées de combustion, sinon contacter l'assistance.
<i>Air Lo</i>	Alarme portée d'air sur le second brûleur gaz	Bloc cuisson, à rétablissement manuel.	Vérifier les obstructions sur la cheminée d'évacuation des fumées de combustion, sinon contacter l'assistance.
<i>hit</i>	Température du local technique trop élevée	Si la cuisson se bloque, rétablissement automatique.	Vérifier l'aération périmétrale du four (fentes) et le correct fonctionnement des ventilateurs de refroidissement des composants.
<i>H2O</i>	Absence d'eau pour la production de vapeur	Si la cuisson se bloque, rétablissement automatique.	Vérifier le branchement au conduit de l'eau et l'ouverture du robinet d'interception.

8. Description des alarmes

Nom	Description	Actions	SOLUTIONS
<i>Con</i>	Erreur de communication fiche principale	Bloc cuisson.	Enlever et remettre en tension. Contacter l'assistance si répétitif.
<i>SCR</i>	L'eau du chauffe-eau, ne s'est pas correctement évacuée	Bloc cuisson.	Enlever et remettre en tension. Contacter l'assistance si répétitif.
<i>PoF</i>	Interruption de l'alimentation électrique	Bloc cuisson.	Appuyer M pendant 1 seconde.
<i>So4</i>	Alarme sonde contrôle humidité 4	Bloc cuisson.	Remplacer la sonde d'humidité 4.
<i>So5</i>	Alarme sonde contrôle humidité 5	Bloc cuisson.	Remplacer la sonde d'humidité 5.

LA MAISON FABRICANTE DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR LES DOMMAGES CAUSES PAR UNE MAUVAISE INSTALLATION, MANIPULATION ENDOMMAGEANT L'APPAREIL, USAGE IMPROPRE, MAUVAISE MAINTENANCE, LE NON RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR ET INCAPACITE D'USAGE. LE CONSTRUCTEUR SE RESERVE LE DROIT DE MODIFIER SANS PREAVIS LES CARACTERISTIQUES DES APPAREILS PRESENTES DANS CETTE PUBLICATION.

9. Panneau de contrôle

- T1** Interrupteur principal
Modalités de cuisson:
- T2** Convection
- T3** Convection/Vapeur
- T4** Vapeur
- T5** Sélection de la fonction ΔT
- L1** LED état de la fonction ΔT
- D1** Ecran de la température de cuisson
- L2** LED d'état de la fonction température de cuisson
- T6** Température
- T7** Sélection de la fonction aiguille
- L3** LED d'état de la fonction aiguille
- D2** Ecran du temps de cuisson
- L4** LED d'état du temps de cuisson
- T8** Temps
- D3** Ecran de la vitesse de rotation du ventilateur
- L5** LED d'état de la fonction vitesse de rotation du ventilateur
- T9** Vitesse de rotation du ventilateur
- D4** Ecran de l'humidité en chambre de cuisson
- L6** LED d'état de la fonction humidité
- T10** Humidité
- D5** Ecran des phases de cuisson
- L7** LED d'état de la fonction phases de cuisson
- T11** Touche de sélection des phases de cuisson
- D6** Ecran des recettes
- L8** LED d'état de la fonction recettes
- T12** Touche de sélection/mémorisation des recettes
- L10** LED d'état de la fonction remise à zéro/retour à la configuration de base
- T13** Touche de remise à zéro/retour à la configuration de base
- T14** Touche d'allumage/extinction de l'éclairage temporisé de la chambre de cuisson (45 sec.)
- L9** LED d'état de la soupape d'aération de l'humidité
- T15** Soupape d'aération de l'humidité
- L11** LED d'état du four: allumé = start
- T16** Démarrage et arrêt du cycle de cuisson
- M** Poignée de l'encoder digital pour le réglage des paramètres de fonctionnement du four.

