

Manuel d'installation, utilisation et maintenance

<image>



1. Installation

	1.1. Avertissements généraux et de sécurité	3
	1.2. Positionnement	4
	1.3. Réglage des charnières et du pivot de fermeture de la porte	5
	1.4. Branchement hydrique	6
	1.4. Branchement de l'évacuation	6
	1.6. Branchement électrique	7
	1.7. Branchement du gaz	9
	1.8. Evacuation des fumées	10
	1.9. Mise en fonction et vérification du four	12
2.	Instructions d'utilisation	13
	2.1. Informations préliminaires	13
	2.2. Choix de la modalité de cuisson	14
	2.3. Configuration de la température	15
	2.4 Configuration du temps	16
	2.5. Humidité - Steam tuner	17
	2.6. Vitesse ventilateur	18
	2.7. Cuisson avec sonde à coeur	19
	2.8. Refroidissement	20
	2.9. Soupape d'évacuation de l'humidité	21
	2.10. Eclairage de la chambre de cuisson	22
	2.11. Recettes	23
з.	Menu Service 2	26
	3.1. Lavage	26
	3.2. Décrassage	27
	3.3. Date et heure	28
	3.4. Paramètres	29
	3.5. Rétro-éclairage	29
	3.6. Systèmes d'informations	30
	3.7. Langue	31
	3.8. Services avancés	32
	3.9. Importer/Exporter recettes	33

Maintenance	34
4.1. Nettoyage	34
4.2. Evacuation humidité	35
4.3. Nettoyage de la vitre	35
4.4. Nettoyage du filtre d'aération	35
Composants de	
contrôle et sécurité	36
5.1. Electrovanne	36
5.2. Micro-interrupteur porte magnétique	36
5.3. Protection thermique du moteur	36
5.4. Thermostat de sécurité	
de la chambre de cuisson	36
5.5. Contrôle de flamme	36
Que faire si	37
6.1. Problèmes plus communs	37
5.2. Contrôles effectués seulement	
par un technicien autorisé	38
5.3. Gestion des pièces de rechange	39
Spécificités	40
7.1. Données techniques	40
Schémas d'installation	27
8.1. Mod. SBHE061	41
8.2. Mod. SBHG061	42
8.3. Mod. SBHE101/SBHE102	43
8.4. Mod. SBHG101/SBHG102	44
8.5. Mod. SBHE201	45
8.6. Mod. SBHG201	46
8.5. Mod. SBHE202	47
8.5. Mod. SBHE202	48
Description des alarmes	49
	4.1. Nettoyage 4.2. Evacuation humidité 4.3. Nettoyage de la vitre 4.4. Nettoyage du filtre d'aération Composants de contrôle et sécurité 5.1. Electrovanne 5.2. Micro-interrupteur porte magnétique 5.3. Protection thermique du moteur 5.4. Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson 5.5. Contrôle de flamme Que faire si 6.1. Problèmes plus communs 5.2. Contrôles effectués seulement par un technicien autorisé 5.3. Gestion des pièces de rechange Spécificités 7.1. Données techniques Schémas d'installation 8.1. Mod. SBHE061 8.2. Mod. SBHE101/SBHE102 8.4. Mod. SBHG061 8.5. Mod. SBHE201 8.6. Mod. SBHE201 8.5. Mod. SBHE202 8.5. Mod. SBHE202 8.5. Mod. SBHE202

. . .

3

Cher Client,

2

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.

1.1. 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 apparaîtraît 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 Gas 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 Il satisfait aux prescriptions des normes électriques ci-dessous :

- 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 + successives mises à jour;

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.



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 pousser contre un mur, des cloisons, des séparations, des meubles de cuisine ou des revêtements en matériaux inflammables.

Observer scrupuleusement les normes antiincendie 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.

fig. 1



1.2. Positionnement



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

L'appareil 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 de l'appareil.

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

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'étanchéite 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 le 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.

1. Installation

1.4. Branchement hydrique



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-décalcificateur 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 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.

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.



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 tube qui dépasse du dispositif de déchargement (**fig. 6**, **réf. A**). Le dispositif de déchargment est un siphon; on conseille de brancher le tube sur un entonnoir ouvert.

Vérifier que le siphon interne soit plein d'eau et, dans le cas contraire, le remplir en y mettant H_2 avec la vidange présente dans la chambre de cuisson.

1.6. Branchement électrique

MOD	MOD SBHE061				00000	/01/08	
P0\	NER SUPPL	Y	31	1 40	OV AC	50 HZ	
OVEI	N POWER kW	10),0	BOI	LER PO	WER kW	1,0
тот	. POWER k	N	11	,4	CE	Gĸ	IP

fig. 7



Avant d'effectuer le branchement électrique, contrôler les valeurs de tension et de fréquenze 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		SBHE061	SBTE061 SBPE061	SBHE101	SBTE101 SBPE101	SBHE102	SBTE102 SBPE102	SBHE201	SBTE201 SBPE201	SBHE202	SBTE202 SBPE202
Tension		3N 400V	3N 400V								
Fréquence	(Hz)	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Puissance al	lbsorbée (kW)	11,4	10,4	16,7	15,7	28,3	25,8	33,3	30,8	54,1	51,6
Section du câble alimentation	le (mm²)	5 x 2,5	5 x 2,5	5 x 4	5 x 4	5 x 6	5 x 6	5 x 10	5 x 10	5 x 10	5 x 10

Modèles		SBGE061	SBTG061 SBPG061	SBHG101	SBTG101 SBPG101	SBHG102	SBTG102 SBPG102	SBHG201	SBTG201 SBPG201	SBHG202	SBTG202 SBPG202
Tension		1N 230V	1N 230V								
Fréquence	(Hz)	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Puissance ab	osorbée (kW)	12+1,4	12+0,4	19+1,7	19+0,7	28+3,3	28+0,8	38+3,3	38+0,8	56+4,1	56+1,6
Section du câble alimentation	e (mm²)	3 x 1,5	3 x 1,5	3 x 1,5	3 x 1,5	3 x 2,5	3 x 1,5	3 x 2,5	3 x 1,5	3 x 2,5	3 x 1,5

tab. 1

1.6. Branchement électrique

L1 L2 L3 N L N Entre phase et une différence de potentiel de 230 V.	L1 L2 L3 N L N Entre phase et une différence de potentiel de 230 V.		
Entre phase et une différence de potentiel de 230 V.	Entre phase et une différence de potentiel de 230 V.	L1 L2 L3 N	L N
		b. 2	Entre phase et une différence de potentiel de 230 V.

fia. 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 serrecâble qui se trouve sur la partie inférieure, à gauche du four.

Brancher le câble au bornier selon les indications reportées sur le .

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 inclu 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, ququel 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.



						CAT			G30	G31	G20	G25	COUNTRY	
		11 2	2H3+	P mba	ır	28-30	37	20	I	IT-ES-IE-PT GB-GR-CH				
Œ	(€				112	H3B/P	P mba	ar	30	30	20	1	LT-DK-FI-EE-NO LV-C2-SK-SI-SE	
TY	'PE		A_1	B ₁₁	11 2	E+3+	P mba	ſ	28-30	37	20	25	F R -BE	
MOD	Mod					11 _{2H3B/P}		ır	50	50	20	1	AT-CH	
ND	,		II _{2ELL3B/P}		P mba	ar	50	50	20	20	DE			
IIIN	nin		П,	2L3B/P	P mba	ar	30	30	1	25	NL			
Σ	Qn			k₩	11,2	Æ3+	P mba	ar	28-30	37	20	1	LU	
G3	0	G2	0	G25	I _{3В/Р}		P mba	ar	30	30	Ţ	1	MT-IS-HU-CY	
					١,	ł	P mb	ar	28-30	37	1	1	CY	
kg/l	kg/h m³/h m³/h l _{2E}				P mba	ar]	1	20	1	PL			
Pred Presi Pred	PREDISPOSTO A GAS – PREVU AU GAZ PRESET FOR GAS – EINGESTELLT AUF GAS PREDISPUESTO A GAS – PREDISPOSTO À GÁS						ar							
							k₩	IF	ו	EN	203	-1	MADE IN ITAL	Y.

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

fig. 10

Prescriptions pour l'installation

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 (CO_2 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.

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 potenza installata.

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 fixage 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'usager.

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. 1.7. Branchemetn 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.



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).



1.8. 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 prescrittes. 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 fonctions 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 effectuant 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 T8 (voir description du tableau de contrôle en annexe).

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 **T7** "Start/Stop".

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 le/les élément(s) chauffant(s) est/sont momentanément arrêté(s), l'intervention du thermostat est indiquée par l'extinction du led L1 sur tableau de contrôle 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.

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°/+40° C supérieure à celle nécessaire.



fig. 14

Une fois allumé, le four peut se trouver dans deux conditions différentes: "stand-by" (attente) et "start" (fonctionnement). La condition active est signalée par l'état du led **L6 (fig. 14**); si le led est allumé, l'appareil est sous tension et en condition de "stand by", si le led est éteint (et le display allumé), l'appareil est en "start".

Le four est équipé d'un display "touche-screen" qui permet un accès immédiat et intuitif à toutes les fonctions. Les paramètres et les configurations de chaque fonction peuvent être configurés en choisissant la fonction sur l'écran, en sélectionnant la valeur souhaitée en tournant la poignée **M** (**fig. 14**) et en confirmant cette valeur en appuyant à nouveau sur la touche ou sur la poignée **M**. A l'allumage, l'écran se présente en condition "**menu**" (**fig. 14**).

Les options possibles sont"**Cuisson manuelle**", pour configurer directement les paramètres de cuisson, "**Recettes**", pour utiliser une séquence de cuisson configurée précédemment (v. pag. ...) et "**Service**"

Le tableau de contrôle du four est équipé d'une unique 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 encoder numérique et par conséquent, elle est à rotation continue (il n'y a pas de butée). Les paramètres réglés par l'encoder varient dans le sens des aiguilles d'une montre en augmentant.

A partir de ce moment là, le four est prêt pour l'usage en condition de "stop" et reste en attente d'input de la part de l'usager.





Du **Menu** initial (**fig. 14**), s'il n'est pas encore actif, on entre en modalité **Manuelle** en appuyant sur la touche **T1** (**fig. 14**). Sélectionner donc la modalité de cuisson en appuyant sur la touche **T9** (**fig. 15**; le display ouvre une fenêtre de sélection **T10** (**fig. 15**) avec les troix choix de modalités: **a** = convection, **b** = mixte convection/ vapeur, **c** = vapeur (**fig. 15**). Sélectionner la modalité désirée en appuyant sur le display **T10** (**fig. 15**). La confirmation du paramètre configuré peut s'effectuer en appuyant sur la poignée **M** (**fig. 16**) de l'encoder.

fig. 15



fig. 16

2.3. Configuration de la température



Sélectionner la configuration de la température sur le display **T2 (fig. 17**) et choisir la température en tournant la poignée **M**. Confirmer en appuyant sur la poignée **M** ou le display **T2**.

Le four peut atteindre et maintenir des températures qui vont de +50° à +300° C.

Préchauffage du four

Une fois que la température de cuisson est configurée, la fonction de préchauffement du four peut être sélectionnée en appuyant sur la touche (fig. 15): pendant la phase de préchauffement la touche devient rouge. le four détermine la température de préchauffement, lorsqu'elle celle-ci est atteinte, un signal acoustique se déclenche.

fig. 17



fig. 18

2.4. Configuration du temps



fig. 19



fig. 20

Du **Menu** initial (**fig. 14**), s'il n'est pas encore actif, on entre en modalité **Manuelle** en appuyant sur la touche **T1** (**fig. 14**). Sélectionner donc la configuration temps en appuyant sur la touche **T3** du display (**fig. 19**) et le programmer en tournant la poignée **M**. La confirmation du paramètre configuré peut s'effectuer en appuyant de nouveau sur la touche **T3** ou en appuyant sur la poignée **M** (**fig. 20**) de l'encoder.

Le four peut gérer les cycles de cuisson qui vont de 1' à 120'.

Le temps de cuisson est calculé à partir de l'instant où l'on appuie sur la touche **S** "Start" (**fig. 14** pag.13), il est interrompu momentanément par l'ouverture de la porte ou d'une alarme non grave.

En cas d'alarme grave, au contraire, le cycle de cuisson est interrompu définitivement et une fois que le problème qui a déclenché l'alarme est résolu, le cycle ne peut pas reprendre où il a été interrompu; dans ce cas là un autre cycle de cuisson doit être configuré.

A l'expiration des minutes programmées, le four s'arrête automatiquement, en se mettant en "stand by", et un signal sonore d'environ 15 secondes est émis.

Le cycle de cuisson peut être aussi effectué sans pré-établir un temps de cuisson. Pour configurer la cuisson manuelle (sans limite de temps), diminuer le temps configuré à l'aide de la poignée **M** de l'encoder jusqu'à descendre en-dessous de 1'; de cette manière sur le display **T3** apparaîtra "**INF**".

2.5. Configuration de l'humidité - La fonction "Steam-tuner"

 Dom 02-10-15
 20:32

 Phase 1/4

 Manuelle

 Ø 100°

 Ø 0:25

 - +

 Ø 0:25

 - +

 Ø

 T4

 SET

fig. 21









Du Menu initial (fig. 14), s'il n'est pas encore actif, on entre en modalité Manuelle en appuvant sur la touche T1 (fig. 14). En sélectionnant une modalité de cuisson à vapeuron active la fonction steam-tuner T4 (fig. 21). Le sélecteur en position centrale indique le réglage optimal de la vapeur à l'intérieur de la chambre de cuisson qui garantit une saturation de la chambre de cuisson à 100% d'humidité. On peut régler la qualité de la vapeur introduite dans la chambre de cuisson en appuyant sur les touches + ou - en fonction du type de cuisson souhaitée. En tournant le sélecteur vers + on obtient une vapeur plus "humide" (par ex.: pour cuire les pommes de terre destinées à la purée); au contraire, en le tournant vers - la vapeur sera plus "sèche" (par ex.: pour préparer une crème catalane).

En modalité de cuisson **mixte convection-vapeur** on peut configurer le pourcentage d'humidité présent à l'intérieur de la chambre de cuisson en appuyant sur la touche **T5** et en tournant la poignée **M** de l'encodeur en sens horaire croissant.

En modalité de **cuisson à convection** on peut, en revanche, introduire manuellement l'humidité à l'intérieur de la chambre de cuisson grâce à la fonction **Humidificateur** en maintenant la touche respective **T5** appuyée (**fig. 22**).

2.6. Configuration de la vitesse de rotation du/des ventilateur(s)



DuMenu initial (fig. 14), s'il n'est pas encore actif, on entre en modalité Manuelle en appuyant sur la touche T1 (fig. 14). Sélectionner donc la configuration de vitesse de rotation du/des ventilateur(s) en appuyant sur la touche correspondante T5 (fig. 24); en tournant la poignée M (fig. 25) l'histogramme de l'indicateur s'allume et l'appareil reste dans cette modalité pendant 5 secondes, une fois écoulées les paramètres sont de toute facon enregistrés. La confirmation du paramètre configuré peut s'effectuer en appuyant de nouveau sur la touche T4 ou en appuyant sur la poignéeM (fig. 25) de l'encoder; le display cesse de cliqnoter et passe à la modalité de visualisation du paramètre de vitesse de rotation du/des ventilateur(s) configuré.

La confirmation du paramètre configuré peut s'effectuer en appuyant de nouveau sur la touche **T5** ou avec la poignée **M** (**fig. 25**). Le display cesse de clignoter et passe à la modalité de visualisation du paramètre de vitesse de rotation du/des ventilateur(s) configuré.

Le four a 6 vitesses de rotation du/des ventilateur/s, qui peuvent être sélectionnées par l'utilisateur.

fig. 24



fig. 25

2.7. Cuisson avec sonde à coeur - $\Delta {\rm T}$



Dom 02-10-15 20:32 Phase 1 / 4 Manuelle T11 Manuelle T11 65° T12 65° SET DuMenu initial (fig. 14), s'il n'est pas encore actif, on entre en modalité Manuelle en appuyant sur la touche T1 (fig. 14). Sélectionner donc l'option "Spillone (Epingle) ΔT " en appuyant sur la touche correspondante T6 (fig. 26); le display ouvre une fenêtre de sélection T10 (fig. 26) avec les deux options: a = spillone (épingle), b = ΔT (fig. 26). Sélectionner la modalité désirée en appuyant sur le display T10 (fig. 26). La confirmation du paramètre configuré peut s'effectuer en appuyant sur la poignée M (fig. 28) de l'encoder.

En fonction de la modalité sélectionnée, sur le display s'activera le cadre de sélection de la temperatura (**T11 - T12 - fig. 27**). La modalité spillone (épingle) détermine le temps de cuisson en fonction de la température enregistrée par la sonde à coeur: une fois que la température de la chambre et de l'épingle est sélectionnée, la cuisson s'arrêtera au moment où la température du produit en cuisson enregistrée de l'épingle rejoindra la valeur configurée.

La modalité ΔT détermine, en revanche, la température de la chanbre de chambre de cuisson en fonction de la température relevée par la sonde au coeur: en configurant une valeur de ΔT équivalent, par exemple, à 60°, la température à l'intérieur de la chambre de cuisson se maintiendra constamment au-dessus de 60° par rapport à celle relevée au coeur du produit. La cuisson s'arrêtera quand la température du produit en cuisson enregistrée par la sonde atteindra la valeur configurée.

Configurer la température désirée en tournant la poignée \mathbf{M} de l'encoder dans le sens des aiguilles d'une montre croissant; confirmer la sélection en appuyant sur la poignée \mathbf{M} .





STEAM-BOX. manuel d'installation, utilisation et maintenance

2.8 Refroidissement chambre de cuisson



fig. 29



fig. 30

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, depuis le**Menu** initial (**fig. 14**), s'il n'est pas encore actif, on entre en modalité **Manuelle** en appuyant sur la touche **T1** (**fig. 14**). On peut désormais ouvrir ou fermer la porte du four, en fonction du type de refroidissement que l'on souhaite effectuer, et, en appuyant sur la touche **T8** (**fig. 29**) suivie de **Start** on fait démarrer le cycle. Durant le refroidissement le/les ventilateur/s tourne/tournent en vitesse 6. Pendant cette phase on ne peut pas intervenir manuellement pour fermer la soupape.

Le cycle de refroidissement commence uniquement si la température de la chambre de cuisson est supérieure à 65°C et termine lorsqu'il a atteint la température de 50°C ou lorsque l'on appuie sur la touche **T8** ou sur la touche **Stop**. Au terme du refroidissement, la soupape d'échappement de l'humidité se ferme automatiquement.

Start/Stop

La touche **S** permet en alternance de commencer un cycle de cuisson ou terminer un cycle déjà en cours.

Si un cycle de cuisson s'interrompt en avance, avec la touche **S** "Start/Stop", aucun signal sonore n'est émis.

Avec la même touche, il est possible d'enlever les alarmes et le signal de fin de cuisson.

2.9 Soupape d'évacuation de l'humidité



Dom 02-10-15 20:32 Phase 1/4 Manuelle 0:25 0:25 1 Manuelle 0:25 0:25 Manuelle 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 touceh **T4** (**fig. 31**) 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 de la touche **T4** (**fig. 32**).

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.

On peut actionner la vanne papillon uniquement en modalité de cuisson à convection, dans les autres modalités l'ouverture est automatique.

STEAM-BOX. manuel d'installation, utilisation et maintenance

2.10. Eclairage de la chambre de cuisson



L'éclairage de la chambre de cuisson s'allume en appuyant sur la touche **T8** (**fig. 33**) 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 refermeture de la porte, les lumières s'allument de nouveau le temps manquant pour atteindre les 45 secondes.



2.11. Extinction

Le four s'éteint en maintenant l'interrupteur principalL6 appuyé (fig. 31).

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.

2.12. Mémorisation et gestion des recettes



Chaque phase de cuisson précédemment illustrée, peut être mémorisée pour composer une recette.

Une fois la phase configurée, appuyer sur la touche **T5 - Phase (fig. 34**). On accèdera ainsi au menu déroulant transparent **T5 (fig. 34**).

La confirmation de la mémorisation de la recette peut être effectuée en appuyant sur le display ou à l'aide de la poignée **M** (fig. 36).

Effectuer donc la configuration de la phase successive et procéder à la relative mémorisation en sélectionnant"**new**" en tournant la poignée **M** (**fig. 36**).

Après avoir complété la recette, procéder à la mémorisation en appuyant sur la touche **T4** (**fig. 32**). On accède au **Menu "modifica" ("modifier")** (**fig. 35**).

Attention:



 Si le temps de cuisson est configuré sur INF (infini), il ne sera pas possible de configurer la phase successive, du moment que la phase 1 n'a pas de fin.





2.12. Mémorisation et gestion des recettes



Il faudra sélectionner le groupe à l'intérieur duquel mémoriser la recette, en fonction du type de plat (**fig. 37**). Sélectionner le groupe en tournant la poignée **M** et confirmer la sélection en appuyant sur le nom du groupe ou sur la touche **M** (**fig. 39**).

Taper le nom à attribuer à la recette en utilisant le clavier alphanumérique et confirmer en appuyant sur la touche **End (fig. 38**).

La page-écran de lancement de la recette s'affichera pour confirmer la mémorisation de la recette.



fig. 39

2.12. Mémorisation et gestion des recettes



Pour charger une recette déjà enregistrée dans la mémoire du four, il faut accéder au menu "Ricette" ("Recettes") depuis le menu principal. Choisir le groupe auquel appartient la recette (**fig. 40**). Sélectionner la recette souhaitée en tournant la poignée **M** et confirmer la sélection en appuyant sur le nom de la recette ou sur la touche **M** (**fig. 42**).





STEAM-BOX. manuel d'installation, utilisation et maintenance

3.1. Lavage



 Fill
 Lavage
 D

 (Fe
 Dur
 Dur

 Intense
 Intense

 Intense
 Normal

 Intense
 Doux

 Intense
 Nanuelle

 Intense
 Rinçage

Le menu SERVICE, joignable par le Menu principal (**fig 14** - pag. 13), permet d'accéder aux principales fonctions de maintenance ordinaire et de configuration d'utilisation du four.

La sélection de la fonction choisie est effectuée en tournant la poignée **M** (fig. 45), et en appuyant dessus pour la confirmation.

LA FONCTION LAVAGE (fig. 43) permet le 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 douchette.

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 et sélectionner **Lavage (fig. 44**). Les 4 niveaux de lavage automatique (Hard, Intenso, Normale, Soft) doivent être sélectionnés en fonction du degré de nettoyage nécessaire pour éliminer les résidus de cuisson à l'intérieur de la chambre (Hard=nettoyage profond, pour la saleté incrustée, Soft=lavage délicat).



fig. 45



26



- Lavage
- Détartrage
- Date et heure
- Paramètres
- Rétroéclairage
- Info Système
- Langue

fig. 46 ∆



Après 350 heures de fonctionnement, il faut procéder au **Décrassage (fig. 46**).

Dévisser le bouchon de fermeture du petit tube situé à l'intérieur de l'évacuation des vapeurs (**fig. 47**) et, à l'aide d'un entonnoir, verser 0,4 litres de vinaigre à l'intérieur.

Pour faire démarrer le processus de décrassage appuyer sur **Start**.

Le processus dure environ 6 heures.

La fréquence du cycle de décrassage doit être définie en fonction de la dureté de l'eau. Plus la présence de calcaire est importante, plus les cycles de décrassage devront être fréquents.

Pour réduire l'accumulation d'incrustations, nous conseillons d'utiliser un adoucisseur d'eau.



3.3. Date et heure



La fonction permet de configurer les paramètres de la date et de l'heure courantes pour l'usage du four.

3.4. Paramètres



fig. 50 \triangle



Il est possible d'accéder à la fonction **Paramètres** (**fig. 50**) uniquement au moyen d'un mot de passe numérique, pouvant être sélectionné avec la poignée M.

La configuration et la modification des paramètres de fonctionnement du four doit être effectuée par un personnel spécialisé.

3.5 Rétro-éclairage

▽ fig. 51

La fonction **Rétro-éclairage** (fig. 5155et de configurer le niveau d'éclairage du display.

3.6. Système d'informations



Les se réfèrent à la version du software de contrôle du four actuellement installée.

3.7. Langue



Avec la fonction Langue T4 (fig. 54) il est possible de sélectionner la langue de visualisation des messages sur le display. De série, sont disponibles les langues suivantes: Italien, Anglais, Espagnol, Français, Portugais.

Les groupes de langues suivants sont également disponibles:

Europe Occidentale: Italien, Anglais, Français, Espagnol, Portugais.

Europe du Nord: Italien, Anglais, Allemand, Français, Hollandais.

Europe Orientale: Anglais, Allemand, Hongrois, **Roumain, Polonais**





3.8. Services avancés



La fonction "Servizi avanzati" ("Services avancés") (fig. 56), protégée par un mot de passe numérique, sélectionnable au moyen de la poignée M, permet d'accéder aux fonctions de vérification réservées au personnel technique qualifié.

3.9. Importer/Exporter recettes



fig. 58 \triangle

▽Fig. 59



En insérant une clé USB dans le port respectif placé en-dessous du tableau de commandes (**fig. 59**) on active les fonctions d'importation et d'exportation des recettes.

La fonction **"Importa ricette" ("Importer recettes") (fig. 58)**, permet de charger les recettes précédemment configurées sur le PC ou exportées d'un autre four, dans la mémoire du four.

La fonction"Esporta ricette" ("Exporter recettes") (fig. 58), permet de charger les recettes précédemment sauvegardées dans la mémoire du four, sur la clé USB.

4. Maintenance

4.1. Nettoyage

En fin du 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.

4.2. 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.

4.3. 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. 60**) 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.

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



fig. 61

Le nettoyage du filtre d'aération du tableau de bord du **Fig. 61**) 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 abimé; il faut demander la pièce de rechange au fournisseur.

5.1. Electrovanne

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

5.2. 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.

5.3. Protection thermique du moteur

Le moteur du ventilateur est muni d'une protection thermique incorporée qui en 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.

5.4. 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.

5.5. 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 sur l'écran se visualise le second message d'alarme non grave "GAZ2", 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.

6.1. 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					
	Contrôler que l'interrupteur omnipolaire est fermé et que la tension secteur arrive.					
	Contrôler que le robinet d'interception de gaz situé en amont de l'appa- reil soit ouvert.					
Le four ne démarre pas	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 opér	ations l'appareil ne démarre pas , contacter l'assistance.					
Le ventilateur s'arrête en cours	teindre le four et attendre que la protection thermique du moteur se stablisse automatiquement.					
de ionctionnement	Vérifier que les ouvertures de refroidissement ne soient pas bouchées.					
Si	la panne se répète contacter l'assistance.					
	Utiliser des ampoules résistantes à la chaleur.					
L'éclairage interne ne fonctionne pas	 Remplacer les ampoules en procédant de la façon suivante: 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.					
	Contrôler que le robinet d'interception de gaz situé en amont de l'appareil soit ouvert.					
Le four se met en erreur "GAZ"	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 🛓 il y ait une différence de potentiel de 230 V.					
Si le four continue à ne pas fonction	onner à cause de l'absence d'allumage des brûleurs, contacter l'assistance.					

6. Que faire si

6.2. Contrôles à confier à un technicien agréé



l'alimentation électrique Couper avant tout réglage ou intervention.

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 ("clic") qui confirmera la fermeture des contacts (fig. 62).

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.

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.







6. Que faire si

6.2. Contrôles à confier à un technicien agréé

Filtre 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 $\frac{1}{2}$ il doit y avoir une différence de potentiel de 230 V.

6.3. 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.

fig. 64







7. Spécificités

7.1. Données techniques

Modèles	SBHE061	SBHE101	SBHE102	SBHE201	SBHE202
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	SBHG061	SBHG101	SBHG102	SBHG201	SBHG202
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 ½	19 + 1,4 4	28 + 2,8 4	34 + 2,8 ½	56 + 2,8 4
Voltage / Tension	1N 230V 50 Hz				
Dimensions externes L x P x H (mm)	853x775x785	853x775x1065	853x775x1065	928x835x1845	1198x911x1845

8.1. Mod. SBHE061





8.2. Mod. SBHG061





GIORIK

8.3. Mod. SBHE101



8.4. Mod. SBHG101



8.5. Mod. SBHE201



8.6. Mod. SBHG201



8.7. Mod. SBHE202



8.8. Mod. SBHG202



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

Les alarmes suivantes sont gérées

Nom	Description	Actions	SOLUTIONS
Sonde chambre	Erreur de sonde chambre	Bloc cuisson, rétablissement automatique.	Remplacer la sonde de la chambre.
Sonde à coeur	Erreur sonde aiguille	Rétablissement manuel.	Remplacer la sonde a coeur.
GAS	Bloc brûleurs gaz	Bloc cuisson, à rétablissement manuel.	Appuyer sur le rétablissement manuel. (bouton encoder)
GAS 2	Second bloc brûleur à gaz	Bloc cuisson, à rétablissement manuel.	Appuyer sur le rétablissement manuel. (bouton encoder)
Sécurité moteur	Alarme moteur	Bloc cuisson, à réarmement automatique.	Contacter l'assistance si répétitif.
Inv	Alarme inverseur moteur	Bloc cuisson, à réarmement automatique.	Contacter l'assistance si répétitif.
Sécurité chambre	Sécurité thermique de la chambre	Bloc cuisson, à réarmement manuel.	Contacter l'assistance si répétitif.
PWN	Erreur fiche PWM (timeout comunication ou problèmes sur la vitesse du ventilateur)	Bloc cuisson.	Contacter l'assistance.
PWM 2	Erreur fiche PWM (timeout comunication ou problèmes sur la vitesse du ventilateur)	Bloc cuisson.	Contacter l'assistance.
Air Flow	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.
Air Flow 2	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.

Nom	Description	Actions	SOLUTIONS
Hi temp	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.
Mancance d'eau	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.
Comm PWM	Erreur de communication carte PWM	Bloc cuisson.	Couper le courant et alimenter à nouveau Contacter l'assistance si répétitif.
Comm PWM2	Erreur de communication carte PWM2	Bloc cuisson.	Couper le courant et alimenter à nouveau Contacter l'assistance si répétitif.
Communi- cation	Erreur de communication carte principale	Bloc cuisson.	Couper le courant et alimenter à nouveau Contacter l'assistance si répétitif.
Pas d'évacuation	L'eau dans le boiler n'a pas été évacuée correctement	Bloc cuisson.	Couper le courant et alimenter à nouveau Contacter l'assistance si répétitif.
Power fail	Interruption alimentation électrique	Bloc cuisson.	Appuyer sur M pendant 1 seconde.
Probe 4	Alarme sonde contrôle humidité 4	Bloc cuisson.	Remplacer la sonde humidité 4
Probe 5	Alarme sonde contrôle humidité 5	Bloc cuisson.	Remplacer la sonde humidité 5



Giorik SpA via Cal Longa, 45 32030 Paderno (BL) | ITALIE

tél. +39.0437.807200 | fax +39.0437.807001 e-mail: info@giorik.com

www.giorik.com

