
Manuale di installazione, uso e manutenzione

FORNI MISTI, A CONVEZIONE E VAPORE

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

**Steam
box**

EFFICIENT COMBI-OVENS

| | | | |
|---|-----------|--|-----------|
| 1. Installazione | 3 | 4. Componenti di controllo e sicurezza | 28 |
| 1.1. Avvertenze generali e di sicurezza | 3 | 4.1. Elettrovalvola | 28 |
| 1.2. Posizionamento | 4 | 4.2. Microinterruttore magnetico porta | 28 |
| 1.3. Regolazione delle cerniere e del perno di chiusura della porta | 5 | 4.3. Protezione termica del motore | 28 |
| 1.4. Collegamento idrico | 6 | 4.4. Termostato di sicurezza della camera di cottura | 28 |
| 1.4. Collegamento dello scarico | 6 | 4.5. Controllo di fiamma | 28 |
| 1.6. Collegamento elettrico | 7 | 5. Cosa fare se | 29 |
| 1.7. Collegamento del gas | 9 | 5.1. Problemi più comuni | 29 |
| 1.8. Scarico dei fumi | 10 | 5.2. Controlli eseguibili solo da un tecnico autorizzato | 29 |
| 1.9. Messa in funzione e collaudo del forno | 12 | 5.3. Gestione ricambi | 29 |
| 2. Istruzioni d'uso | 13 | 6. Specifiche | 32 |
| 2.1. Informazioni preliminari | 13 | 6.1. Dati tecnici | 32 |
| 2.2. Cottura a convezione | 14 | 7. Schemi di installazione | 33 |
| 2.3. Cottura mista a convezione/vapore | 15 | 7.1. Mod. SBPE061 | 33 |
| 2.4. Cottura a vapore | 16 | 7.2. Mod. SBPG061 | 34 |
| 2.5. Preriscaldamento | 17 | 7.3. Mod. SBPE101/SBPE102 | 35 |
| 2.6. Cottura spillone | 18 | 7.4. Mod. SBPG101/SBPG102 | 36 |
| 2.7. Cottura con ΔT | 19 | 7.5. Mod. SBPE201 | 37 |
| 2.8. Programmazione | 20 | 7.6. Mod. SBPG201 | 38 |
| 2.9. Raffreddamento | 22 | 7.5. Mod. SBPE202 | 39 |
| 2.10. Valvola di scarico | 23 | 7.5. Mod. SBPE202 | 40 |
| 2.11. Lavaggio | 24 | 8. Descrizione allarmi | 41 |
| 2.11. Tasto ESC | 25 | 8. Pannello di controllo | 43 |
| 3. Manutenzione | 26 | | |
| 3.1. Pulizia | 26 | | |
| 3.2. Scarico umidità | 27 | | |
| 3.3. Pulizia del vetro | 27 | | |
| 3.4. Pulizia del filtro di aerazione | 27 | | |

Gentile Cliente,

La ringraziamo per la preferenza accordataci con l'acquisto di un nostro prodotto.

Questo forno fa parte di una linea di apparecchi progettata specificatamente per la panetteria e la pasticceria, composta da forni a gas ed elettrici di diverse capacità. Sono forni che racchiudono grande facilità d'uso, ergonomia e controllo di cottura in un design piacevole e moderno.

Il forno ha una garanzia di 12 mesi contro eventuali difetti di fabbricazione a decorrere dalla data indicata sulla fattura di vendita. La garanzia copre il normale funzionamento del forno e non include materiali di consumo (lampadine, guarnizioni etc.) e guasti causati da installazione, usura, manutenzione, riparazione, decalcificazione e pulizia errati, manomissioni e uso improprio.

Il costruttore si riserva in ogni momento il diritto di apportare al prodotto le modifiche che ritiene necessarie o utili.

1. Installazione

1.1. Avvertenze generali e di sicurezza

- Leggere attentamente il presente manuale prima dell'installazione e della messa in funzione del forno, in quanto il testo fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione dell'apparecchio.
- Conservare con cura e in un luogo facilmente accessibile questo manuale per ogni ulteriore consultazione da parte degli operatori.
- Allegare sempre il manuale nel caso di trasferimento del forno; se si rendesse necessario, ne andrà richiesta una nuova copia al rivenditore autorizzato o direttamente alla ditta costruttrice.
- Appena rimosso l'imballo, accertarsi che il forno sia integro e non presenti danni causati dal trasporto. In nessun caso andrà mai installato e messo in funzione un apparecchio danneggiato; nel dubbio contattare subito l'assistenza tecnica o il proprio rivenditore di fiducia.
- L'installazione, la manutenzione straordinaria e le operazioni di riparazione dell'apparecchiatura devono essere effettuate unicamente da personale professionalmente qualificato e seguendo le istruzioni del costruttore.
- L'apparecchio è stato progettato per cucinare alimenti in ambienti chiusi e deve essere impiegato unicamente per tale funzione: qualsiasi suo diverso uso, quindi, deve essere evitato perché improprio e pericoloso.
- Il forno deve essere usato solo da personale adeguatamente addestrato al suo utilizzo. Per scongiurare il rischio di incidenti o danni all'apparecchio è inoltre fondamentale che il personale riceva con regolarità precise istruzioni riguardanti la sicurezza.
- Il forno non deve essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone prive di esperienza e conoscenza, a meno che esse non siano supervisionate o istruite riguardo l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio né lo usino.
- Durante il funzionamento è necessario prestare attenzione alle zone calde della superficie esterna dell'apparecchio che, in condizioni di esercizio, possono anche superare i 60° C.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento, l'apparecchiatura deve essere disattivata; per la sua eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.
- Non posizionare altre sorgenti di calore, come ad esempio friggitorici o piastre di cottura, nelle vicinanze del forno.
- Non depositare né utilizzare sostanze infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchiatura.
- In caso di prolungato inutilizzo del forno, devono essere interrotte sia l'erogazione dell'acqua che quella dell'energia elettrica.
- Prima della messa in funzione dell'apparecchio controllare di aver rimosso tutte le parti dell'imballaggio, avendo cura poi di smaltirle in maniera conforme alla vigente normativa.
- Ogni modifica all'installazione del forno che si dovesse rendere necessaria dovrà essere approvata ed effettuata da parte di personale tecnico autorizzato.
- Non sono ammesse modifiche di alcun tipo al cablaggio del forno.
- Il mancato rispetto delle precedenti avvertenze può compromettere sia la sicurezza dell'apparecchiatura che la vostra.

1. Installazione

1.1. Avvertenze generali e di sicurezza

Le versioni a gas del forno sono conformi ai requisiti essenziali della Direttiva Gas 2009/142/CEE e sono quindi dotate di certificato d'esame CE rilasciato da un Organismo notificato. Esse soddisfano le prescrizioni delle seguenti norme gas:

- EN 203 + successivi aggiornamenti;
- EN 437 + successivi aggiornamenti.

Per l'installazione devono essere rispettate le prescrizioni di sicurezza contenute in:

- Norme UNI CIG n° 7222-7723-8723 + successivi aggiornamenti.

L'apparecchiatura è conforme ai requisiti essenziali delle Direttive di Bassa Tensione 73/23/CEE e 2006/95/CEE. Essa soddisfa le prescrizioni delle seguenti norme elettriche:

- EN 60335-1 + successivi aggiornamenti;
- EN 60335-2-42 + successivi aggiornamenti;
- EN 55104 / EN 55014 + successivi aggiornamenti;
- EN 61000 + successivi aggiornamenti.

L'apparecchiatura è conforme ai requisiti essenziali della Direttiva di Compatibilità Elettromagnetica.

1.2. Posizionamento

Gli apparecchi sono stati progettati per essere installati in locali chiusi, non possono essere usati all'aria aperta e non possono essere esposti alla pioggia.

Il luogo designato per l'installazione del forno deve presentare una superficie rigida, piana e orizzontale che deve poter sostenere con sicurezza sia il peso dell'insieme apparecchio/supporto che quello del carico alla massima capienza.

L'apparecchio deve essere posizionato in un locale adeguatamente ventilato.

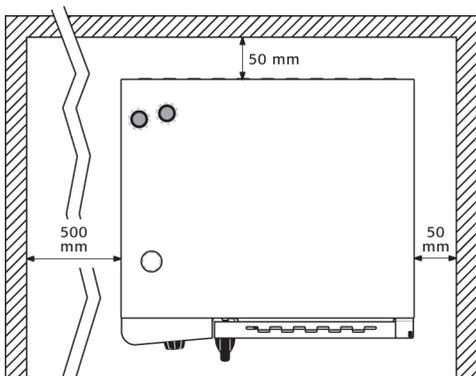


fig. 1

Il forno deve essere installato solo su un supporto stabile.

L'apparecchio va tolto dall'imballo, ne va verificata l'integrità e va sistemato nel luogo d'utilizzazione avendo l'accortezza di non posizionarlo sopra o contro muri, paratie, pareti divisorie, mobili da cucina o rivestimenti in materiale infiammabile.

Si raccomanda di osservare scrupolosamente la normativa antincendio vigente.

Deve essere mantenuta una **distanza minima di 50 mm** su tutti i lati fra il forno e le pareti o le altre attrezzature. Si consiglia di **lasciare 500 mm** di spazio tra il fianco sinistro del forno e la corrispondente parete della stanza (**fig. 1**) per consentire un'agevole installazione del forno e la sua successiva manutenzione.

1. Installazione

1.2. Posizionamento



fig. 2

Tutti i materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente; essi possono essere conservati senza pericolo o essere smaltiti secondo la normativa vigente.

Il forno deve essere messo in piano: per regolare l'altezza dei piedini livellatori si agisce, con il riferimento di una livella a bolla d'aria, come indicato in **fig. 2**.

Dislivelli o inclinazioni di una certa importanza possono influenzare negativamente sul funzionamento del forno.

Togliere dai pannelli esterni dell'apparecchio tutta la pellicola protettiva staccandola lentamente, per evitare che restino tracce di collante.

Controllare che aperture e fessure di aspirazione o di smaltimento del calore non siano in alcun modo ostruite.

1.3. Regolazione delle cerniere e del perno di chiusura della porta

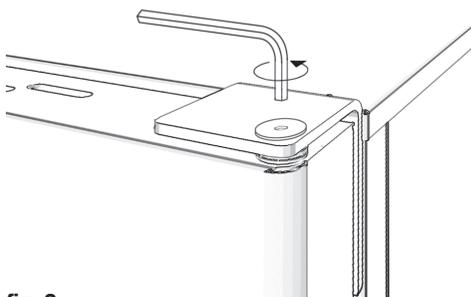


fig. 3

Una volta che il forno è stato posizionato correttamente nel luogo designato per l'installazione, bisogna verificare la chiusura e la tenuta della guarnizione della porta sulla camera del forno.

Le cerniere della porta vanno regolate in modo da assicurare la massima tenuta della porta del forno durante il suo funzionamento. È possibile regolare sia la cerniera superiore che quella inferiore.

Per regolare la tenuta della porta, qualora si rendesse necessario, allentare il bullone (**fig. 3**) e spostare la porta nella posizione desiderata. A regolazione ultimata, serrare nuovamente il bullone.

Il perno di chiusura della porta può essere regolato sia in altezza che in profondità per eliminare eventuali fuoriuscite di vapore durante la cottura.

Per regolare la posizione del perno di chiusura della porta allentare il bullone (**fig. 4**) e spostare il perno nella posizione desiderata (alto/basso); è possibile anche avvitare il perno per aumentare la pressione esercitata dalla porta sulla guarnizione o svitare il perno per diminuirla. A regolazione ultimata, serrare nuovamente il bullone accertandosi di aver posizionato verso il basso l'ancoraggio di chiusura della serratura.

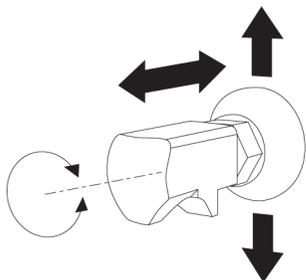


fig. 4

1. Installazione

1.4. Collegamento idrico

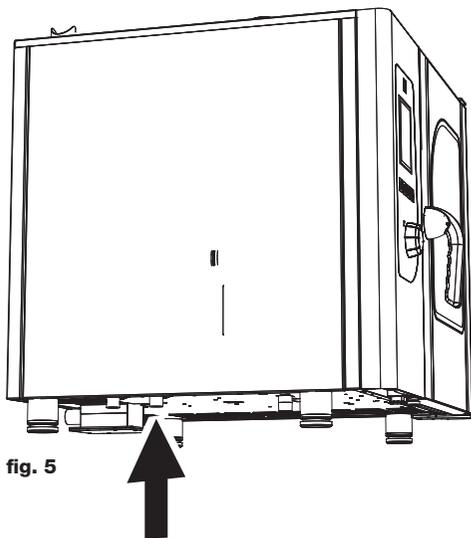


fig. 5

La pressione dell'acqua deve essere al massimo di (250 KPa) 2,5 bar. Se la pressione dell'acqua della rete di distribuzione fosse superiore a tale valore è necessario installare un riduttore di pressione a monte del forno.

La pressione minima dell'acqua per un corretto funzionamento del forno deve essere superiore a 0,5 bar.

Il forno ha un ingresso per acqua addolcita (**fig. 5**). Si raccomanda sempre l'installazione di un addolcitore-decalcificatore per portare la durezza dell'acqua all'ingresso dell'apparecchio entro valori compresi fra 8° e 10° F.

Prima del collegamento, lasciare defluire una quantità di acqua sufficiente per pulire la conduttura da eventuali residui ferrosi. Verificare che il filtro dell'elettrovalvola sia pulito (vedi paragrafo 5.2).

Collegare la conduttura "Acqua" alla rete di distribuzione dell'acqua fredda specifica e interporre un rubinetto di intercettazione.

Assicurarsi che il rubinetto di intercettazione sia posizionato in luogo e in maniera tale da essere facilmente azionabile in qualsiasi momento dall'operatore.

Attenzione: in caso di guasto del tubo di carico dell'acqua, questo deve essere sostituito con uno nuovo mentre quello vecchio e guasto non deve più essere riutilizzato.

1.5. Collegamento dello scarico

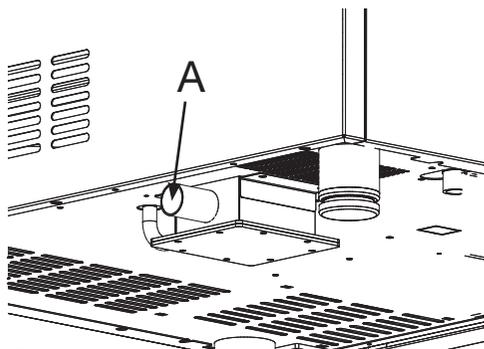


fig. 6

Il forno è dotato di un dispositivo di scarico dell'acqua; tale dispositivo è posto in basso nella parte posteriore dell'apparecchio e presenta due tubi di diametro di 28 mm.

Procedere al collegamento del tubo che sporge dal dispositivo di scarico (**fig. 6, rif. A**). Il dispositivo di scarico è un sifone; si consiglia comunque di collegare il tubo su un imbuto aperto.

Verificare che il sifone interno sia pieno di acqua e, in caso contrario, riempirlo immettendo H₂O attraverso lo scarico presente in camera di cottura.

1. Installazione

1.6. Collegamento elettrico

| | | | |
|---------------|------------------|-----------------|-------------------|
| 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

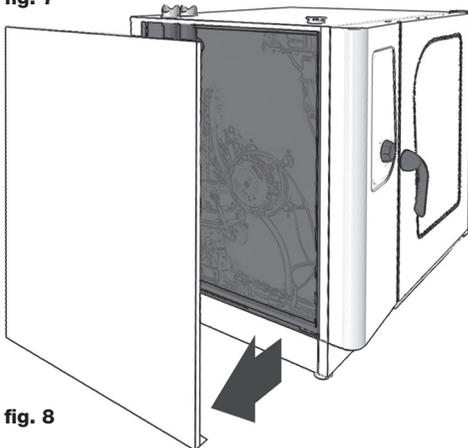


fig. 8

L'impianto elettrico, come prescritto e specificato nella normativa in vigore, deve essere dotato di un'efficiente messa a terra. È possibile garantire la sicurezza elettrica dell'apparecchio unicamente in presenza di un impianto elettrico a norma.

Prima di effettuare il collegamento elettrico, vanno controllati i valori di tensione e di frequenza della rete elettrica per verificare che siano conformi alle richieste dell'apparecchio indicate nella sua targhetta tecnica (fig. 7).

Per il collegamento diretto alla rete di alimentazione è necessario interporre tra l'apparecchiatura e la rete stessa un dispositivo, dimensionato in base al carico, che ne assicuri la disconnessione e i cui contatti abbiano una distanza di apertura che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione; anche questo dispositivo deve essere posizionato in luogo e in maniera tale da essere facilmente azionabile in qualsiasi momento dall'operatore.

Portare l'interruttore generale a cui andrà collegata la spina del cavo di alimentazione nella posizione 0 (zero). Far verificare da personale professionalmente qualificato che la sezione dei cavi della presa sia adeguata alla potenza assorbita dall'apparecchio.

Svitare le viti che fissano il fianco sinistro del forno e asportarlo (fig. 8).

Il cavo flessibile deve essere di policloroprene o di elastomero sintetico sotto guaina equivalente resistente all'olio. Usare un cavo di sezione adeguata al carico corrispondente ad ogni apparecchio, come indicato in tabella (tab. 1).

| Modelli | SBPE061 | SBPG061 | SBPE101 | SBPG101 | SBPE102 | SBPG102 | SBPE201 | SBPG201 | SBPE202 | SBPG202 |
|---|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Tensione | 3N 400V | 1N 230V |
| Frequenza (Hz) | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 |
| Potenza assorbita (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 |
| Sezione cavo alimentazione (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. Installazione

1.6. Collegamento elettrico

| Forni elettrici | Forni a gas |
|--------------------|---|
| L1 L2 L3 N \perp | L N \perp Tra fase e \perp deve essere presente una differenza di potenziale di 230 V. |

tab. 2



fig. 9

Per effettuare il collegamento elettrico fare riferimento agli schemi elettrici presenti in appendice al presente manuale.

Infilare il cavo di alimentazione nel foro del pressacavo che si trova nella parte inferiore, alla sinistra del forno.

Collegare il cavo alla morsetteria seguendo le indicazioni riportate in **tab. 2**.

Bloccare il cavo con il pressacavo.

La tensione di alimentazione a macchina funzionante non deve discostarsi dal valore della tensione nominale di $\pm 10\%$.

L'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore. Per il collegamento vi è un morsetto, posto sul telaio e contrassegnato con il simbolo di **fig. 9**, al quale deve essere collegato un cavo con sezione minima di 10 mm².

Per i forni a gas, attendere di aver concluso anche il collegamento del gas all'apparecchio prima di rimontare il fianco del forno; per i forni elettrici rimontare il fianco del forno.

1. Installazione

1.7. Collegamento del gas (solo per forni a gas)

| | | CAT | | G30 | G31 | G20 | G25 | COUNTRY |
|--|--------------------------------|------------------------|-------------------|--------|----------|---------------|-----|-------------------------|
| CE | | II _{2H3+} | P mbar | 28-30 | 37 | 20 | / | IT-ES-IE-PT GR-DE-CH |
| | | II _{2H3B/P} | P mbar | 30 | 30 | 20 | / | IT-ES-IE-PT GR-DE-CH |
| 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 PREDISPUERTO A GAS – PREDISPOSTO A GAS | | | A | | mbar | | | |
| | | | kW | IP | EN 203-1 | MADE IN ITALY | | |

fig. 10

Prescrizioni per l'installazione

Le operazioni di installazione e di messa in funzione del forno devono essere eseguite unicamente da personale qualificato secondo i regolamenti e le norme in vigore.

Gli impianti del gas, i collegamenti elettrici e i locali di installazione degli apparecchi devono essere conformi ai regolamenti ed alle norme vigenti.

Tenere presente che l'aria necessaria per la combustione dei bruciatori è di 2 m³/h per kW di potenza installata.

Negli esercizi aperti al pubblico devono essere rispettate le norme per la prevenzione degli infortuni e le normative di sicurezza antincendio e antipanico.

Il collegamento al raccordo di alimentazione del gas può essere effettuato utilizzando tubazioni metalliche flessibili, interponendo un rubinetto di intercettazione omologato in un punto facilmente accessibile.

Fare attenzione che il tubo flessibile metallico di collegamento al raccordo di entrata del gas non tocchi parti surriscaldate del forno e che non sia sottoposto a sforzi di torsione o estensione.

Impiegare fascette di fissaggio conformi alle norme di installazione.

Verifiche da effettuare prima dell'installazione

Controllare sulla targhetta tecnica posta sul lato sinistro del forno (fig. 10, rif. A) che l'apparecchio sia stato collaudato per il tipo di gas disponibile presso l'utente.

Controllare con i dati riportati sulla targhetta tecnica (fig. 10) che la portata del riduttore di pressione sia sufficiente per l'alimentazione dell'apparecchiatura.

Evitare di interporre riduzioni di sezione tra il riduttore e l'apparecchio.

Si consiglia di montare un filtro del gas a monte del regolatore di pressione al fine di garantire un funzionamento ottimale del forno.

Nota bene

Il forno è tarato all'origine per il funzionamento con il tipo di gas specificato all'atto dell'ordine.

Il tipo di gas per il quale è regolato il forno è riportato nella targhetta tecnica posta sull'apparecchio (fig. 10, rif. A).

Durante il collaudo, accertarsi che le tarature di fabbrica effettuate sui bruciatori siano appropriate per il tipo specifico di installazione, attraverso l'analisi dei gas prodotti dalla combustione (CO₂ e CO) e la verifica della portata termica.

Nello specifico, con il forno in funzione a pieno regime, i valori di CO non diluito presente allo scarico devono rimanere entro 1000 ppm. Qualora venisse riscontrata la presenza di CO non diluito oltre tale limite, sarà necessario far verificare le regolazioni dei bruciatori unicamente da un tecnico autorizzato dal produttore, il quale apporterà le dovute modifiche ai dispositivi che governano la combustione e ai relativi parametri.

I dati rilevati devono essere annotati e diventano parte integrante della documentazione tecnica di quell'apparecchio.

1. Installazione

1.7. Collegamento del gas (solo per forni a gas)

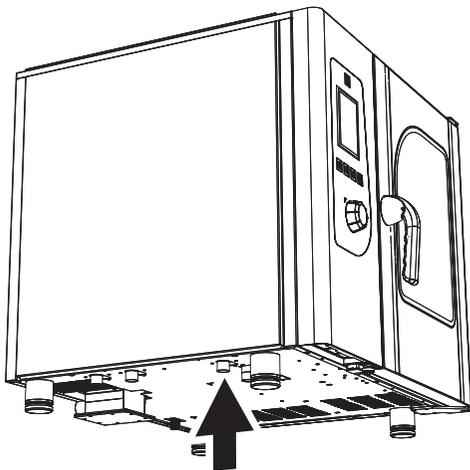


fig. 11

Collegare il forno all'impianto di alimentazione del gas mediante un tubo speciale da G 3/4" con sezione interna non inferiore a 20 mm di diametro (fig. 11).

Prevedere rubinetti o saracinesche aventi un diametro interno non inferiore al tubo di raccordo sopra indicato.

Dopo l'allacciamento alla rete del gas è necessario controllare che non vi siano fughe nei giunti e nei raccordi. A tale scopo utilizzare acqua saponata o un prodotto schiumogeno specifico per l'individuazione di perdite.

È opportuno far eseguire con cadenza annuale, in conformità con le norme specifiche, la manutenzione periodica dei forni a gas da parte di un tecnico autorizzato; in quest'occasione verranno effettuati l'analisi dei gas combustivi e il controllo della potenza termica.

1.8. Scarico dei fumi

I forni, nel rispetto delle norme per la loro installazione, devono essere messi in opera in locali adatti all'evacuazione dei prodotti della combustione.

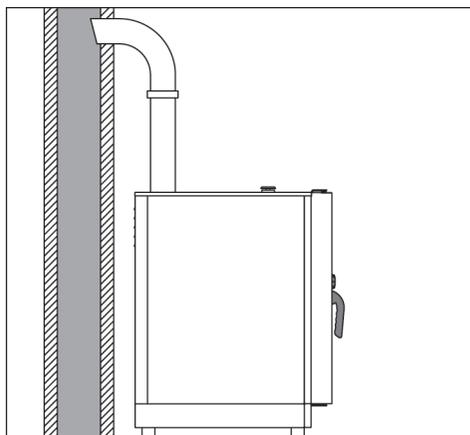


fig. 12

È possibile collegare lo scarico dei forni in due modi.

- Mediante allacciamento a un condotto naturale, come una canna fumaria a tiraggio naturale di sicura efficienza per evacuare i prodotti della combustione direttamente all'esterno (fig. 12). Il proseguimento avviene verso l'esterno o in un camino mediante il convogliatore. Tale intervento deve garantire che l'evacuazione dei fumi non venga ostacolata da ostruzioni e/o dalla eccessiva lunghezza del tubo di scarico (al massimo 3 m).

1. Installazione

1.8. Scarico dei fumi

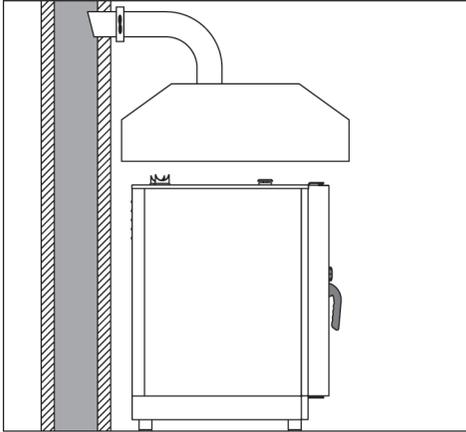


fig. 13

- Mediante un sistema di evacuazione forzata, come una cappa munita di aspiratore meccanico. In questo caso l'alimentazione del gas all'apparecchio deve essere controllata direttamente da tale sistema e deve interrompersi qualora la portata scenda al di sotto dei valori prescritti. Quando l'apparecchio viene installato sotto cappa aspirante bisogna verificare che vengano rispettate le seguenti indicazioni:
 - a) il volume aspirato deve essere superiore a quello dei gas combusti generati (vedere la normativa in vigore);
 - b) il materiale con il quale è composto il filtro della cappa deve poter resistere alla temperatura dei gas combusti che, all'uscita del convogliatore, può raggiungere i 300° C;
 - c) la parte terminale del condotto di evacuazione dell'apparecchio deve essere posta all'interno della proiezione del perimetro di base della cappa;
 - d) la riammissione dei gas all'apparecchio deve potersi fare solo manualmente (**fig. 13**).

1. Installazione

1.9. Messa in funzione e collaudo del forno

Prima di mettere in funzione il forno, vanno effettuate scrupolosamente tutte le verifiche necessarie all'accertamento della conformità degli impianti e dell'installazione dell'apparecchio alle norme di legge e alle indicazioni tecniche e di sicurezza presenti in questo manuale.

Inoltre devono essere soddisfatti i seguenti punti:

- La temperatura ambientale del luogo di installazione del forno deve essere maggiore di +4° C.
- La camera di cottura deve essere vuota.
- Tutti gli imballi devono essere stati interamente rimossi, compresa la pellicola protettiva applicata sulle pareti del forno.
- Gli sfiati e le feritoie di aerazione devono essere aperti e liberi da ostruzioni.
- I pezzi del forno eventualmente smontati per eseguirne l'installazione devono essere rimontati.
- L'interruttore elettrico generale deve essere chiuso e i rubinetti di intercettazione dell'acqua e del gas a monte dell'apparecchio devono essere aperti.

Collaudo

Il collaudo del forno si effettua completando un ciclo di cottura campione che consenta di verificare il corretto funzionamento dell'apparecchio e l'assenza di anomalie o problemi.

Accendere il forno mediante il tasto dell'interruttore principale **T1** (fig. 1).

Impostare un ciclo di cottura con temperatura a 150° C, tempo a 10 min. e umidità a 5% / min.

Premere il tasto **T16** "Start/Stop" (fig. 1).

Verificare scrupolosamente i punti dell'elenco seguente:

- Le luci nella camera di cottura premendo l'apposito tasto si accendono e dopo 45 secondi, se non spente prima premendo nuovamente il tasto, si spengono automaticamente.
- Il forno si arresta se viene aperta la porta e riprende a funzionare quando la porta viene richiusa.
- Il termostato di regolazione della temperatura in camera di cottura interviene al raggiungimento della temperatura impostata e l'elemento/i riscaldante/i viene/vengono temporaneamente spento/i; l'intervento del termostato è indicato dal temporaneo spegnimento del led **L2** (fig. 1) nel pannello di controllo di controllo del forno.
- Il motore della/e ventola/e effettua/effettuano l'inversione automatica del senso di rotazione; l'inversione avviene ogni 3 minuti.
- Nei forni con due ventole in camera di cottura, i motori hanno lo stesso senso di rotazione.
- Verificare la fuoriuscita di acqua in direzione della ventola del tubo di immissione di umidità in camera di cottura.
- Al termine del ciclo di cottura il forno emette un segnale sonoro di avviso della durata di circa 15 secondi.

IMPORTANTE



Nel caso di blocco delle procedura in fase di impostazione delle fasi di cottura, o per risolvere altri eventuali blocchi del pannello di controllo, premere, anche più volte, il tasto **T13** (fig. 1).

Il pannello si azzerà e viene solo visualizzata dal display **D1** (fig. 1) la temperatura attuale della camera di cottura

2. Istruzioni d'uso

2.1. Informazioni preliminari

L'apparecchio è stato progettato per cucinare alimenti in ambienti chiusi e deve essere impiegato unicamente per tale funzione: qualsiasi suo diverso uso, quindi, deve essere evitato perché improprio e pericoloso.

Durante il funzionamento sorvegliare l'apparecchiatura.

Prima di eseguire la cottura, si consiglia di preriscaldare il forno ad una temperatura di circa +30°/+40° C superiore a quella necessaria.

Una volta collegato alla rete elettrica, il forno si presenta in condizione di "stand-by" (attesa) e i display **D5** e **D6** (fig. 14) indicano rispettivamente ora e minuti correnti.

Il pannello di controllo del forno è dotato di una manopola **M** (fig. 14) per effettuare l'inserimento e la modifica dei parametri di funzionamento dell'apparecchio. Tale manopola può anche essere premuta per selezionare una funzione o confermare un determinato parametro. La manopola agisce su un encoder digitale e pertanto è a rotazione continua (non c'è il fine corsa). I parametri regolati dall'encoder variano in senso orario crescente.

Dalla condizione di attesa, premendo il tasto **T1** (fig. 14) si passa alla condizione di "acceso" dopo il reset della scheda (alcuni secondi): il display **D1** (fig. 14) indica la temperatura in camera di cottura e il forno è pronto per ricevere le impostazioni di cottura

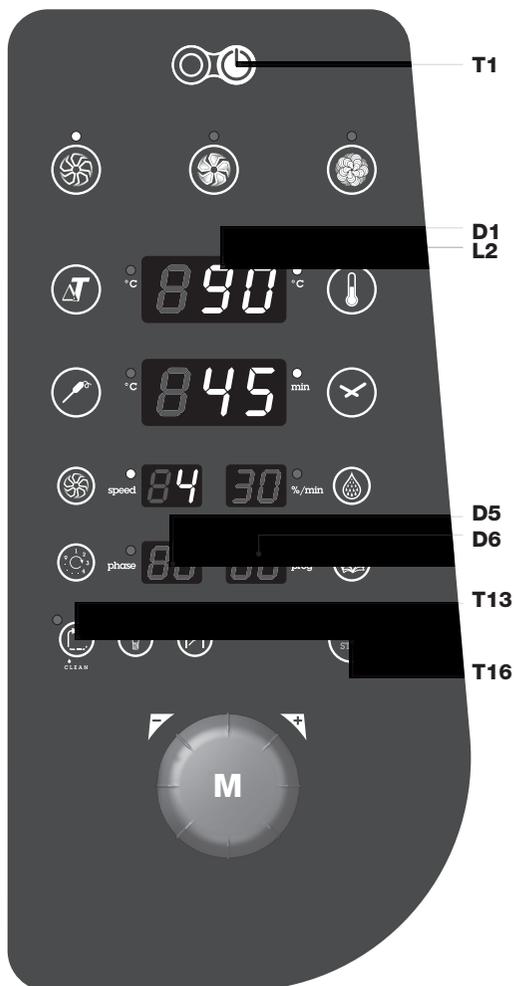


fig. 14

2. Istruzioni d'uso

2.2. Impostazione manuale - cottura a convezione

Una volta acceso il forno premendo il tasto **T1** (fig. 15), selezionare la modalità di cottura a convezione premendo il tasto **T2** (fig. 15). Attivare l'impostazione della temperatura di cottura desiderata premendo il tasto **T6**, segnalata dal lampeggiamento del led **L2**: impostare il valore della temperatura agendo sulla manopola **M** (fino a 300 °C) e confermare la selezione premendo il tasto **T6** o la manopola **M** dell'encoder. Il display passa automaticamente alla selezione del tempo di cottura (il led **L4** lampeggia).



Impostare il valore del tempo di cottura agendo sulla manopola **M** e confermare la selezione premendo il tasto **T8** o la manopola **M** dell'encoder. Il display passa automaticamente alla selezione della velocità della ventola (il led **L5** lampeggia).

Impostare la velocità di rotazione della ventola (sono disponibili 6 velocità) e confermare la selezione premendo il tasto **T9** o la manopola **M** dell'encoder.

Premere il tasto **T16** Start per avviare la cottura

fig. 15

2. Istruzioni d'uso

2.3. Impostazione manuale - cottura mista convezione/vapore

Una volta acceso il forno premendo il tasto **T1** (fig. 16), selezionare la modalità di cottura mista convezione/vapore premendo il tasto **T3**. Attivare l'impostazione della temperatura di cottura desiderata premendo il tasto **T6**, segnalata dal lampeggiamento del led **L2**: impostare il valore della temperatura agendo sulla manopola **M** (fino a 270 °C) e confermare la selezione premendo il tasto **T6** o la manopola **M** dell'encoder. Il display passa automaticamente alla selezione del tempo di cottura (il led **L4** lampeggia).



Impostare il valore del tempo di cottura agendo sulla manopola **M** e confermare la selezione premendo il tasto **T8** o la manopola **M** dell'encoder. Il display passa automaticamente alla selezione dell'umidità in camera di cottura (il led **L6** lampeggia).

Impostare il valore dell'umidità agendo sulla manopola **M** (impostazione del valore con step di 5%) e confermare la selezione premendo il tasto **T10** o la manopola **M** dell'encoder. Il display passa automaticamente alla selezione della velocità della ventola (il led **L5** lampeggia).

Impostare la velocità di rotazione della ventola (sono disponibili 6 velocità) e confermare la selezione premendo il tasto **T9** o la manopola **M** dell'encoder.

Premere il tasto **T16** Start per avviare la cottura

fig. 16

2. Istruzioni d'uso

2.4. Impostazione manuale - cottura a vapore

Una volta acceso il forno premendo il tasto **T1** (fig. 17), selezionare la modalità di cottura a vapore premendo il tasto **T4**. Attivare l'impostazione della temperatura di cottura desiderata premendo il tasto **T6**, segnalata dal lampeggiamento del led **L2**: impostare il valore della temperatura agendo sulla manopola **M** (il valore di default è di 100°C, massimo 120°C) e confermare la selezione premendo il tasto **T6** o la manopola **M** dell'encoder. Il display passa automaticamente alla selezione del tempo di cottura (il led **L4** lampeggia).

Impostare il valore del tempo di cottura agendo sulla manopola **M** e confermare la selezione premendo il tasto **T8** o la manopola **M** dell'encoder.

Premere il tasto **T16** Start per avviare la cottura

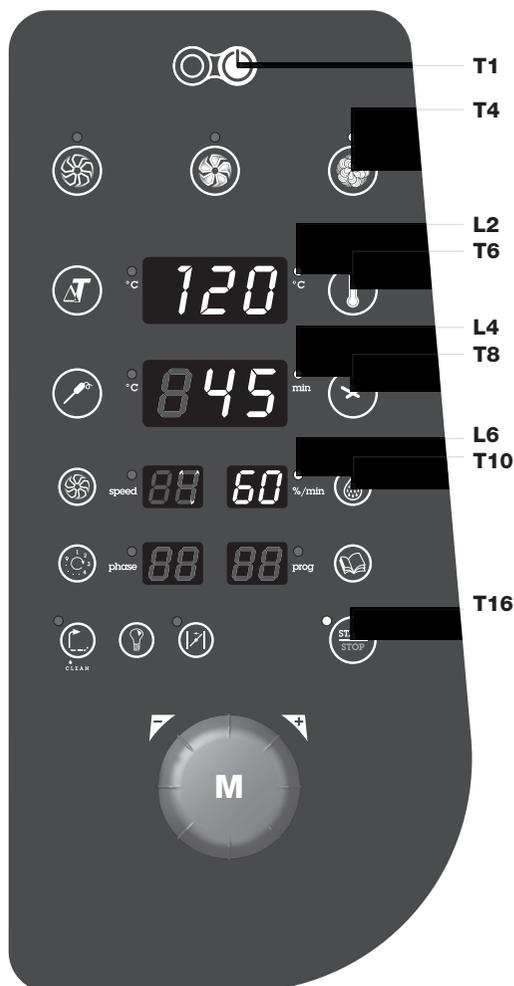


fig. 17

2. Istruzioni d'uso

2.5. Preriscaldamento della camera di cottura

Una volta acceso il forno premendo il tasto **T1** (fig. 18), selezionare la modalità di cottura desiderata premendo il relativo tasto (**T2 - T3 - T4**).

Attivare il preriscaldamento della camera di cottura tenendo premuto il tasto della funzione Temperatura **T6** ed premendo poi tasto della modalità di cottura utilizzata (ad. es. **T3**).

L'attivazione del preriscaldamento è segnalata dal lampeggiare del led della modalità di cottura attiva.

All'avvio della cottura il preriscaldamento è segnalato dal display **D2**.



fig. 18

2. Istruzioni d'uso

2.6. Cottura in modalità Spillone

Una volta acceso il forno premendo il tasto **T1** (fig. 19), selezionare la modalità di cottura desiderata premendo il relativo tasto (**T2 - T3 - T4**).

Selezionare la modalità Spillone premendo il tasto **T7**. Impostare il valore della temperatura desiderata al cuore del prodotto agendo sulla manopola **M** (N.B. al variare della temperatura dello spillone varia anche l'impostazione della temperatura della camera di cottura, che deve essere superiore di almeno 5°C). Confermare la selezione premendo il tasto **T7** o la manopola **M** dell'encoder. Il display passa automaticamente alla selezione della temperatura della camera di cottura (il led **L2** lampeggia).

Impostare il valore della temperatura agendo sulla manopola **M** e confermare la selezione premendo il tasto **T6** o la manopola **M** dell'encoder.

Proseguire con la definizione degli ulteriori parametri della fase di cottura in funzione del tipo di cottura prescelta.

Premere il tasto **T16** Start per avviare la cottura



fig. 19

2. Istruzioni d'uso

2.6. Cottura in modalità ΔT

Una volta acceso il forno premendo il tasto **T1** (fig. 20), selezionare la modalità di cottura desiderata premendo il relativo tasto (**T2 - T3 - T4**).

Selezionare la modalità ΔT premendo il tasto **T5**. Impostare il valore della differenza di temperatura desiderata tra il cuore del prodotto e la camera di cottura agendo sulla manopola **M**. Confermare la selezione premendo il tasto **T5** o la manopola **M** dell'encoder. Il display passa automaticamente alla selezione della temperatura dello spillone (il led **L3** lampeggia).

Impostare il valore della temperatura al cuore del prodotto agendo sulla manopola **M** e confermare la selezione premendo il tasto **T7** o la manopola **M** dell'encoder.

Proseguire con la definizione degli ulteriori parametri della fase di cottura in funzione del tipo di cottura prescelta.

Premere il tasto **T16** Start per avviare la cottura

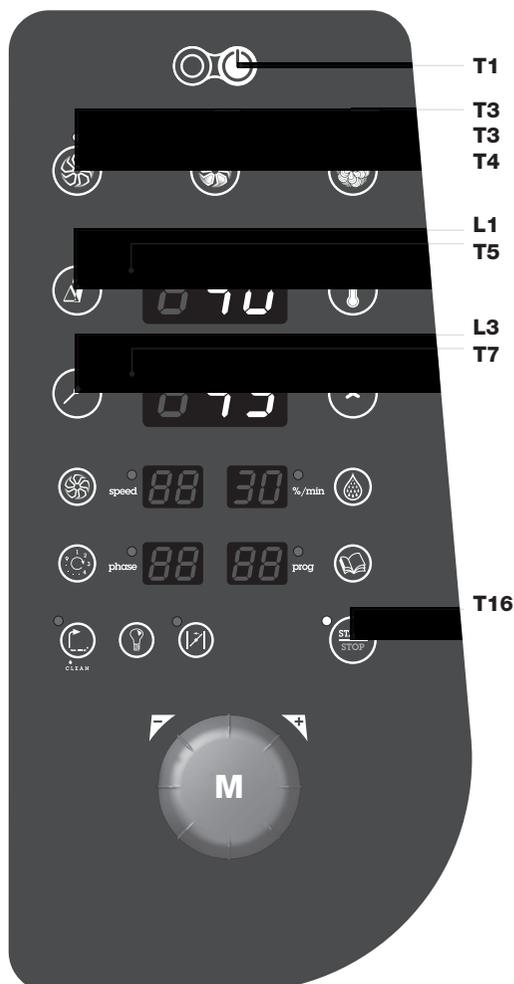


fig. 20

2. Istruzioni d'uso

2.7. Memorizzazione dei programmi di cottura

Ogni singola fase della cottura precedentemente illustrata, può essere memorizzata per andare a comporre un programma di cottura.

Terminata l'impostazione della fase, premere il tasto Phase **T11** (fig. 21). Il display delle fasi di cottura **D5** visualizza il numero della fase, segnalandone l'avvenuta memorizzazione. Si può quindi passare all'impostazione della nuova fase, ruotando la manopola **M** dell'encoder. Il display delle fasi di cottura **D5** visualizza il numero della nuova fase, che verrà confermato premendo la manopola **M**. E' possibile quindi passare all'inserimento dei parametri della nuova fase.

Ogni singolo programma può essere composto da un numero massimo di 9 fasi.

Una volta completata l'impostazione delle fasi di un programma, questo va memorizzato premendo il tasto Libro **T12** per 3 secondi.

Sul display **D6** compare il primo numero di programma disponibile, che può essere confermato o modificato agendo sulla manopola **M**. La scritta MEM visualizzata sul display D2 conferma l'avvenuta memorizzazione del programma.

Il numero massimo di programmi memorizzabili è 99.

I programmi memorizzati possono essere trasferiti su memoria esterna tramite la porta USB posta sotto il pannello di controllo del forno (fig. 22).

Per importare le ricette, inserire la chiavetta e premere la manopola **M** seguita da tasto **T12**. Il display **D2** (fig. 21) visualizza *UP*.

Per esportare le ricette, inserire la chiavetta e premere la manopola **M** seguita da tasto **T11**. Il display **D2** (fig. 21) visualizza *don*.



fig. 21

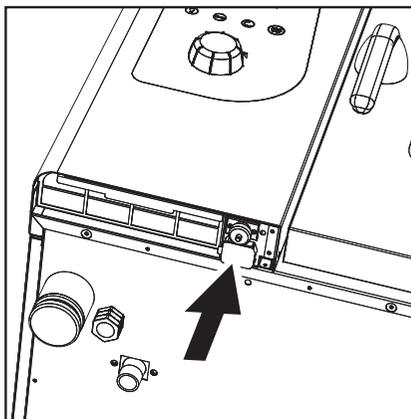


fig. 22

2. Istruzioni d'uso

2.8. Caricamento, modifica e/o cancellazione dei programmi di cottura

Per accedere ad un programma memorizzato, premere il tasto Libro **T12** e selezionare il numero di programma, visualizzato sul display **D6**, tramite la manopola **M**. Confermare la selezione premendo la manopola **M**.

Per modificare una fase del programma, premere il tasto Phase **T11** e selezionare la fase che si desidera modificare. Variare i parametri come desiderato e confermare la modifica premendo la manopola **M**.

Memorizzare la variazione al programma tenendo premuto il tasto Libro **T12** per 3 secondi. Sul display **D2** compare la scritta **MEM** a conferma dell'avvenuta memorizzazione del programma.

Per cancellare un programma memorizzato, premere il tasto Libro **T12** e selezionare il numero di programma, visualizzato sul display **D6**, tramite la manopola **M**. Confermare la selezione premendo la manopola **M**. Selezionare, tramite il tasto Phase **T11**, la fase **1** del programma e tenere premuto il tasto Phase **T11** per 3 secondi.

Per una cancellazione parziale di un programma memorizzato, premere il tasto Libro **T12** e selezionare il numero di programma, visualizzato sul display **D6**, tramite la manopola **M**. Confermare la selezione premendo la manopola **M**. Selezionare, tramite il tasto Phase **T11**, la fase del programma da cui si desidera cancellare e tenere premuto il tasto Phase **T11** per 3 secondi. **VERRANNO ELIMINATI LA FASE SELEZIONATA E TUTTE LE FASI SEGUENTI.**



fig. 23

2. Istruzioni d'uso

2.9. Raffreddamento camera di cottura

La funzione raffreddamento permette all'operatore di far scendere rapidamente la temperatura in camera di cottura.

Per eseguire un ciclo di raffreddamento camera di cottura è necessario, con il forno in condizione di attesa comandi ma non operativo (viene visualizzata solo la temperatura della camera di cottura sul display **D1** - fig. 24), premere il tasto Start **T16**. Il display **D2** visualizza la scritta **C--** a conferma dell'avvio della procedura di raffreddamento. Il display **D3** visualizza la velocità massima di funzionamento della ventola e il LED **L9** segnala l'apertura della valvola di sfiato dell'umidità.

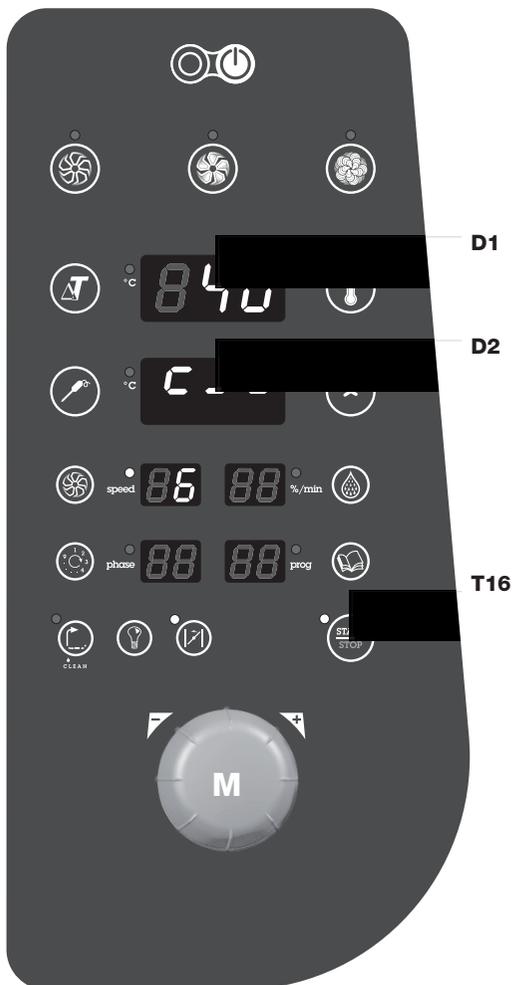


fig. 24

2. Istruzioni d'uso

2.10. Valvola di scarico umidità

Lo scarico umidità ha la funzione di espellere l'umidità che può formarsi nella camera durante il ciclo di cottura. All'accensione del forno la valvola è sempre chiusa. Al termine del ciclo di cottura la valvola rimane nella posizione in cui si trova in quel momento.

Premendo il tasto **T15** (fig. 25) si comanda l'apertura o la chiusura della valvola di scarico umidità. Mentre la valvola manovra non è possibile impartire un nuovo comando.

L'apertura della valvola è segnalata dal cambio di stato del LED **L9**.

Anche con la valvola chiusa non vi è alcun rischio di sovrappressioni in camera di cottura poiché esse vengono comunque controllate dallo scarico.

Durante la funzione di raffreddamento della camera di cottura lo stato della valvola è forzato aperto e non è possibile cambiare il suo stato manualmente. Al termine del raffreddamento la valvola si chiude automaticamente.



2.9. Illuminazione camera

L'illuminazione della camera di cottura si accende premendo il tasto **T14** (fig. 25) e si spegne allo stesso modo; l'accensione delle luci è temporizzata e termina automaticamente dopo 45 secondi.

L'apertura della porta del forno causa il temporaneo spegnimento dell'illuminazione; alla richiusura della porta le luci tornano ad accendersi per il periodo residuo al raggiungimento dei 45 secondi.

2.10. Spegnimento

Il forno si spegne mediante la pressione del tasto "0" dell'interruttore principale **T1** (fig. 25).

Il rubinetto di intercettazione di acqua e gas posti a monte dell'apparecchio vanno chiusi.

Al momento dello spegnimento del forno può accadere che la ventilazione del vano tecnico posto dietro al cruscotto rimanga in funzione per ultimarne il raffreddamento.

fig. 25

2. Istruzioni d'uso

2.11. Lavaggio

Il tasto **T13** (fig. 26) di azzeramento delle impostazioni correnti, abbinato alla pressione della manopola **M**, consente di accedere alle funzioni di Lavaggio. Il forno dotato di lavaggio automatico prevede 4 livelli di lavaggio: L1=Soft, L2=Normale, L3=Intensivo, MA=Manuale.

Premendo quindi contemporaneamente il tasto **T13** e la manopola **M**, il display **D6** visualizza il numero relativo al livello di lavaggio e il display **D2** visualizza la durata del lavaggio. Il livello di lavaggio indica il grado di intensità dello stesso.

Il ciclo di lavaggio viene avviato premendo il tasto Start **T16**. L'inizio del ciclo di lavaggio viene confermato dal display **D1** che visualizza la scritta CLN.

Lavaggio manuale della camera di cottura.

Il ciclo di lavaggio si compone di 4 fasi:

- nella prima fase, della durata di 5", nella camera viene generato del fapore per inumidire le superfici;
- al segnale acustico che avvisa del completamento della prima fase, aprire la porta del forno e spruzzare le pareti della camera con un detergente per forni. **NON USARE PRODOTTI A BASE DI CLORO**;
- chiudere la porta del forno. Ha inizio un nuovo ciclo di vapore;
- al segnale acustico, aprire la porta del forno e sciacquare abbondantemente utilizzando l'apposita doccia.

Nei forni dotati di funzione Lavaggio automatico le fasi sopra descritte avvengono in modo automatico. Con questo tipo di forni, per effettuare il lavaggio, collegare il pescante della pompa ad una tanica di detergente.

Nei forni non dotati di lavaggio automatico è disponibile solo la funzione Manuale.

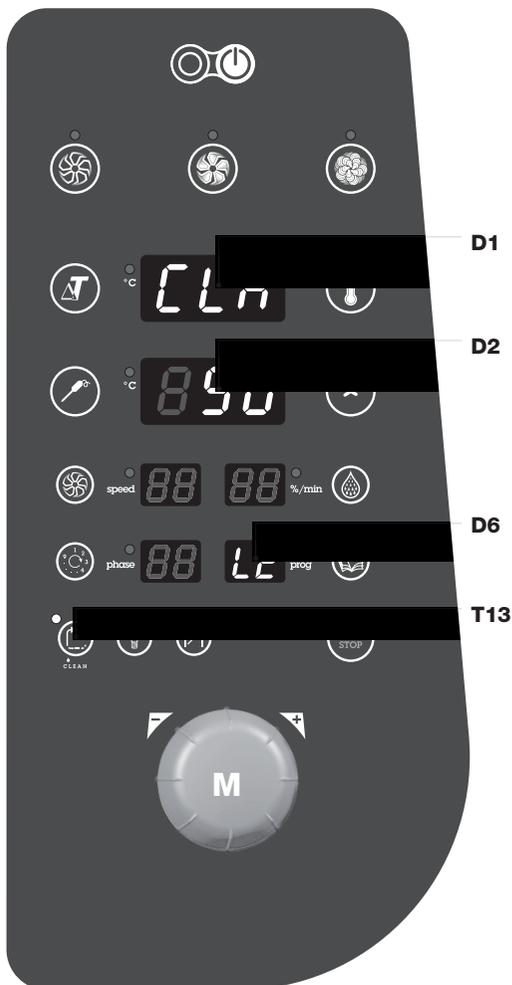


fig. 26

2. Istruzioni d'uso

2.12. Tasto "ESC"

Nel caso di blocco della procedura in fase di impostazione delle fasi di cottura, o per risolvere altri eventuali blocchi del pannello di controllo, premere, anche più volte, il tasto ESC **T13** (fig. 27).

Il pannello si azzerava e viene solo visualizzata dal display **D1** la temperatura attuale della camera di cottura

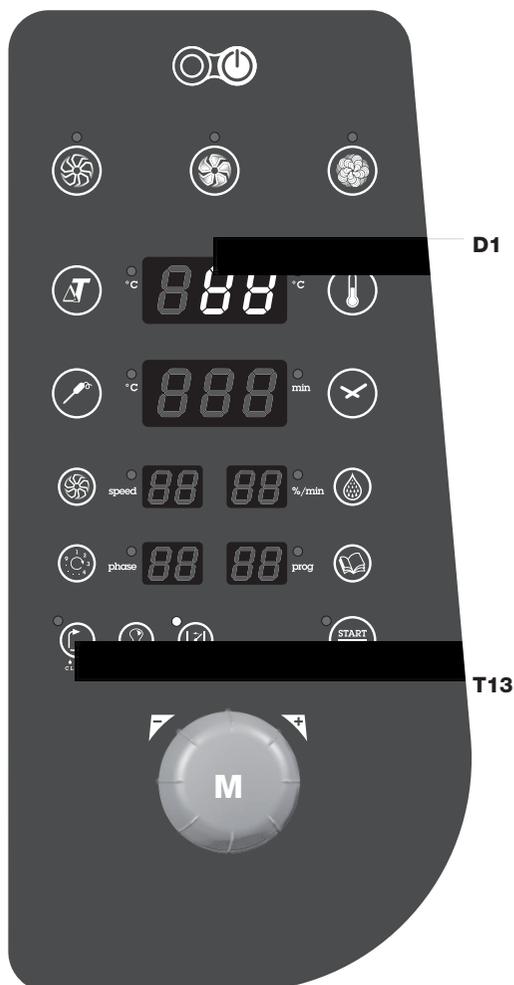


fig. 27

3. Manutenzione

3.1. Pulizia

Alla fine di una giornata di lavoro, è necessario pulire l'apparecchiatura, sia per motivi d'igiene che per evitare guasti di funzionamento.

Il forno non deve mai essere pulito con getti d'acqua diretti o ad alta pressione. Allo stesso modo, per la pulizia dell'apparecchio non vanno usate pagliette di ferro, spazzole o raschietti in acciaio comune; è possibile eventualmente usare lana in acciaio inossidabile, strofinandola nel senso della satinatura delle lamiere.

Attendere che la camera di cottura sia fredda.

Togliere le paratie porta teglie.

Togliere i residui rimovibili manualmente e mettere le parti asportabili in lavastoviglie.

Per la pulizia della camera di cottura si deve utilizzare acqua tiepida saponata. Successivamente tutte le superfici interessate devono essere abbondantemente risciacquate, avendo l'accortezza di accertarsi che non rimangano residui di detergente.

Per pulire le parti esterne del forno usare un panno umido ed un detersivo non aggressivo.

3. Manutenzione

3.2. Scarico umidità

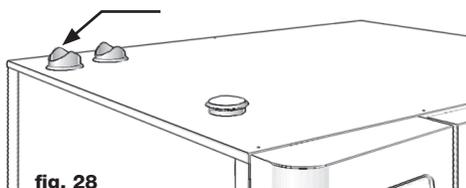


fig. 28

Lo scarico umidità espelle i vapori prodotti all'interno della camera di cottura.

Controllare che esso sia sempre pulito e perfettamente libero da ostruzioni.

3.3. Pulizia del vetro



fig. 29

La pulizia del vetro della porta può essere effettuata sia sul lato esterno che su quello interno. A tale scopo si deve ruotare in senso orario il fermo che trattiene in posizione il vetro interno (**fig. 29**) e, una volta aperto il vetro, lo si pulirà con un detergente idoneo. Non vanno mai usati materiali abrasivi.

Il vetro poi deve essere richiuso in maniera corretta e bloccato in posizione ruotando in senso antiorario l'apposito fermo.

3.4. Pulizia del filtro di aerazione del cruscotto

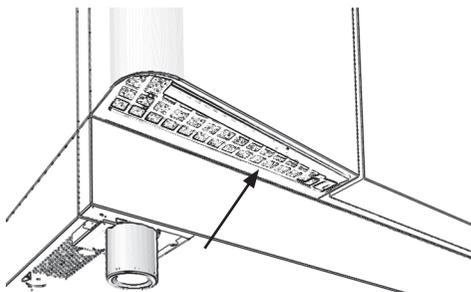


fig. 30

La pulizia del filtro di aerazione del cruscotto del forno (**fig. 30**) va effettuata almeno una volta al mese lavando il filtro in lavastoviglie.

Per sfilare il filtro tirare verso il basso con le dita facendo forza sull'apposito appiglio.

È opportuno sostituire il filtro almeno ogni anno o anche con maggiore frequenza qualora il forno operi in ambienti nei quali vi sia un'alta concentrazione di farine o sostanze simili.

In ogni caso il filtro va sostituito quando è consumato o danneggiato; esso va richiesto come ricambio al fornitore.

4. Componenti di controllo e sicurezza

4.1. Elettrovalvola

L'elettrovalvola è il dispositivo che eroga l'acqua nei tempi e nei modi prestabiliti.

4.2. Microinterruttore magnetico porta

Il microinterruttore porta è il dispositivo che interrompe il ciclo di cottura del forno al momento dell'apertura della porta.

Alla successiva chiusura della porta il ciclo interrotto riprende normalmente.

Non azionare questo dispositivo manualmente con la porta del forno aperta.

4.3. Protezione termica del motore

Il motore della ventola è munito di una protezione termica incorporata che ne interrompe il funzionamento in caso di surriscaldamento.

Il ripristino del funzionamento del motore è automatico ed ha luogo non appena la sua temperatura si abbassa ritornando così entro i limiti di sicurezza.

4.4. Termostato di sicurezza della camera di cottura

Se la temperatura nella camera di cottura raggiunge i 350° C, il termostato di sicurezza interrompe l'alimentazione agli elementi riscaldanti del forno.

Tale dispositivo di sicurezza può essere ripristinato solo da un tecnico del servizio di assistenza perché sono necessari ulteriori controlli.

4.5. Controllo di fiamma (presente solo nei forni a gas)

Il controllo di fiamma, mediante l'apposito elettrodo, garantisce il normale funzionamento del/dei bruciatore/i.

In caso di spegnimento accidentale o di malfunzionamento del/dei bruciatore/i, il sistema va in errore non grave, l'alimentazione del gas viene chiusa e il ciclo di cottura viene temporaneamente interrotto in attesa dell'intervento dell'operatore. Sul display viene visualizzato il messaggio principale di allarme non grave "GAS", se il problema si riferisce all'unico bruciatore presente nel forno o al bruciatore superiore in presenza di due bruciatori, ed eventualmente viene visualizzato il messaggio secondario di allarme non grave "GAS LO", se il problema si riferisce al bruciatore inferiore in presenza di due bruciatori. A questo punto, per avviare la procedura di ripristino del blocco fiamma, è necessario premere per 1 secondo la manopola **M** dell'encoder; tale procedura è composta da queste fasi: attesa di 2 secondi, attivazione del relè di ripristino per 1,5 secondi, attesa di 2 secondi. Di conseguenza, se la procedura ha avuto esito favorevole, la cottura riprende regolarmente. In caso contrario il forno rimane in errore e la procedura va ripetuta.

5. Cosa fare se

5.1. Problemi più comuni

Qualora si verificasse un'anomalia grave è importantissimo spegnere l'apparecchiatura, agendo sull'interruttore onnipolare, e chiudere i rubinetti d'intercettazione dell'acqua e del gas posti a monte dell'apparecchio.



| Problema | Possibile soluzione |
|---|--|
| Il forno non parte | Controllare che l'interruttore onnipolare sia chiuso e che sia presente la tensione di rete. |
| | Controllare che il rubinetto di intercettazione del gas posto a monte dell'apparecchio sia aperto. |
| | Verificare l'integrità dei fusibili di protezione del forno. |
| | Assicurarsi che la porta del forno sia ben chiusa. |
| | Verificare di aver impostato i parametri del ciclo di cottura in modo corretto. |
| Accertarsi che il forno non sia in errore. | |
| Se dopo queste operazioni il forno non parte ancora, contattare l'assistenza. | |
| Si ferma la ventola durante il funzionamento | Spegnere il forno ed attendere che la protezione termica del motore si ripristini automaticamente. |
| | Accertarsi che le aperture di raffreddamento non siano ostruite. |
| Se l'inconveniente si ripete contattare l'assistenza. | |
| L'illuminazione interna non funziona | Utilizzare lampadine resistenti al calore. |
| | Sostituire le lampadine procedendo come segue: |
| | <ul style="list-style-type: none">■ Accertarsi che l'interruttore onnipolare posto a monte del forno sia aperto e che l'apparecchio sia freddo.■ Aprire il vetro interno della porta del forno.■ Sfilare i vetri di protezione delle lampade.■ Sostituire le lampadine d'illuminazione. |
| Se l'inconveniente si ripete contattare l'assistenza. | |
| Non viene immessa acqua dai tubi dell'umidificatore | Controllare che il rubinetto di intercettazione dell'acqua sia aperto. |
| Se l'inconveniente si ripete contattare l'assistenza. | |
| Il forno va in errore "GAS" | Controllare che il rubinetto di intercettazione del gas posto a monte dell'apparecchio sia aperto. |
| | Eseguire la procedura di ripristino del blocco di fiamma (vedi paragrafo 4.5). |
| | Far verificare da un tecnico che la sequenza di allacciamento elettrico sia corretta e che tra fase e \perp sia presente una differenza di potenziale di 230 V. |
| Se il forno continua a non funzionare, per la mancata accensione dei bruciatori, contattare l'assistenza. | |

5. Cosa fare se

5.2. Controlli eseguibili solo da un tecnico autorizzato

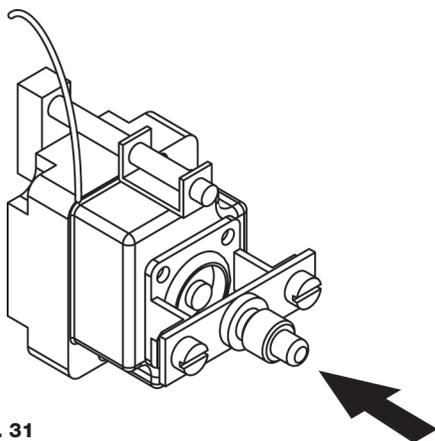


fig. 31

Togliere l'alimentazione elettrica prima di compiere qualsiasi regolazione o intervento.



Riarmo del termostato di sicurezza

Svitare le viti che fissano il cruscotto e aprirlo, facendolo ruotare sulle sue guide verso sinistra.

Individuare il termostato, posizionato nella parte bassa alla sinistra del vano tecnico, e premere sul pulsante rosso fino a quando si avverte un rumore meccanico ("clic") che confermerà l'avvenuta chiusura dei contatti (**fig. 31**).

È possibile che il termostato intervenga a causa delle sollecitazioni meccaniche alle quali il forno può essere stato sottoposto durante il trasporto.

Un continuo intervento del termostato di sicurezza è indice di un malfunzionamento dell'apparecchio e rende indispensabile indagarne le cause.

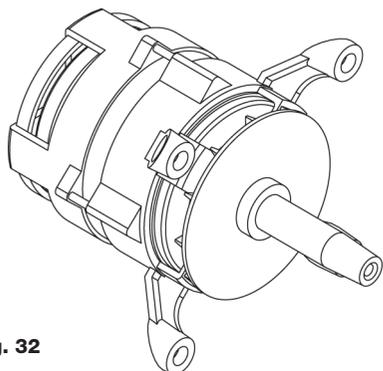


fig. 32

Protezione termica del motore

La protezione termica del motore è a ripristino automatico e se essa interviene si deve verificare la pulizia delle feritoie, l'efficienza dei dispositivi di raffreddamento e la rotazione regolare e priva di attriti del motore.

Si raccomanda di togliere l'alimentazione elettrica.

Fusibili di protezione

I fusibili di protezione servono per proteggere da sovratensioni le schede elettroniche del forno. Essi si trovano nella parte bassa del vano tecnico, vicino al pulsante di riarmo del termostato di sicurezza.

5. Cosa fare se

5.2. Controlli eseguibili solo da un tecnico autorizzato

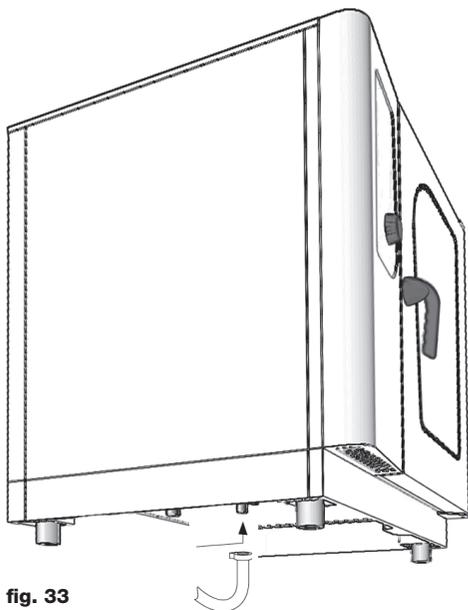


fig. 33

Filtro acqua

Se il forno non carica più acqua, controllare il filtro dell'ingresso dell'elettrovalvola che si trova sotto al forno procedendo come segue:

- chiudere il rubinetto dell'acqua a monte dell'apparecchio;
- scollegare il tubo di collegamento alla rete idrica;
- togliere con una pinza il filtro posizionato dentro l'elettrovalvola;
- pulirlo da eventuali impurità e riposizionarlo correttamente nella sua sede;
- ripristinare il collegamento del tubo.

Controllo di fiamma



Attenzione:

Il controllo di fiamma funziona correttamente solo se il collegamento elettrico del forno è stato eseguito rispettando la posizione della fase e del neutro. Tra fase e \perp deve essere presente una differenza di potenziale di 230 V.

5.3. Gestione ricambi

La sostituzione di pezzi di ricambio deve essere eseguita unicamente da personale del centro di assistenza autorizzato.

Per identificare i codici dei pezzi di ricambio, contattare il servizio di assistenza.

Una volta identificati univocamente i pezzi di ricambio necessari, il servizio di assistenza invierà regolare ordine scritto alla ditta costruttrice nel quale saranno indicati chiaramente il modello dell'apparecchiatura, il relativo numero di matricola, la tensione e la frequenza dell'alimentazione elettrica, oltre naturalmente al codice e alla descrizione dei pezzi interessati.

6. Specifiche

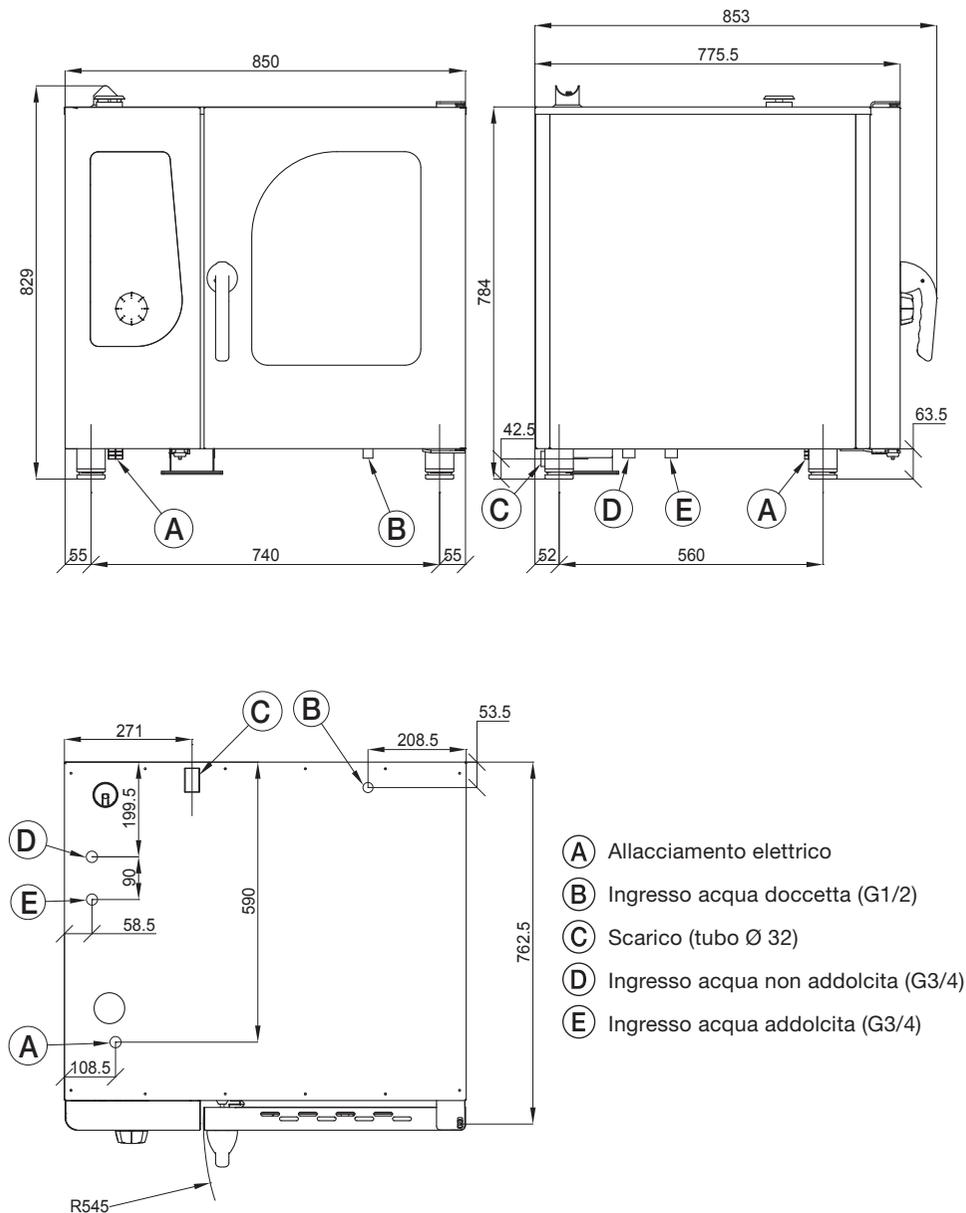
6.1. Dati tecnici

| Modelli | SBPE061 | SBPE101 | SBPE102 | SBPE201 | SBPE202 |
|---|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Capacità di carico Interasse teglie | 6 GN 1/1 | 10 GN 1/1 | 10 GN 2/1 | 20 GN 1/1 | 20 GN 2/1 |
| Alimentazione | Elettrica | Elettrica | Elettrica | Elettrica | Elettrica |
| Potenza elettrica camera di cottura (kW) | 10 | 15 | 25 | 30 | 50 |
| Potenza elettrica totale (kW) | 11 | 16,4 | 16,4 | 32,8 | 52,8 |
| Voltaggio / Tensione | 3N 400V 50 Hz |
| Dimensioni esterne L x P x H (mm) | 853x775x785 | 853x775x1065 | 853x775x1065 | 928x835x1845 | 1198x911x1845 |

| Modelli | SBPG061 | SBPG101 | SBPG102 | SBPG201 | SBPG202 |
|--|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| Capacità di carico Interasse teglie | 6 GN 1/1 | 10 GN 1/1 | 10 GN 2/1 | 20 GN 1/1 | 20 GN 2/1 |
| Alimentazione | Gas | Gas | Gas | Gas | Gas |
| Potenza gas camera di cottura (kW) | 12 + 1,4 $\frac{1}{2}$ | 19 + 1,4 $\frac{1}{2}$ | 28 + 2,8 $\frac{1}{2}$ | 34 + 2,8 $\frac{1}{2}$ | 56 + 2,8 $\frac{1}{2}$ |
| Voltaggio / Tensione | 1N 230V 50 Hz |
| Dimensioni esterne L x P x H (mm) | 853x775x785 | 853x775x1065 | 853x775x1065 | 928x835x1845 | 1198x911x1845 |

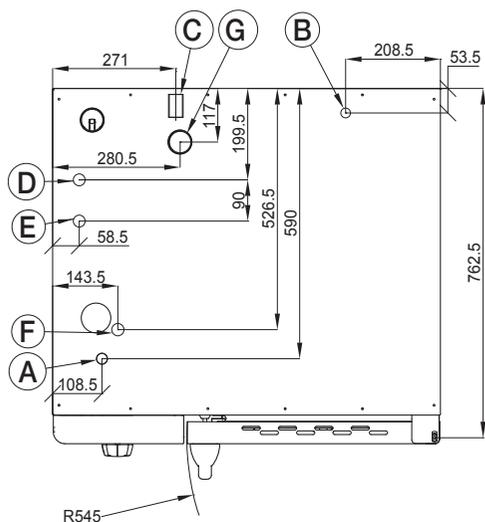
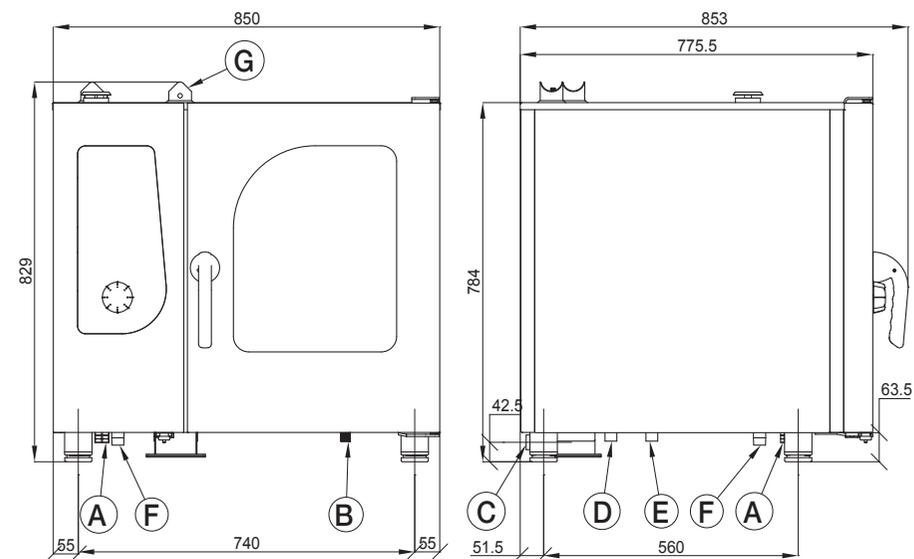
7. Schemi di installazione

7.1. Mod. SBPE061



7. Schemi di installazione

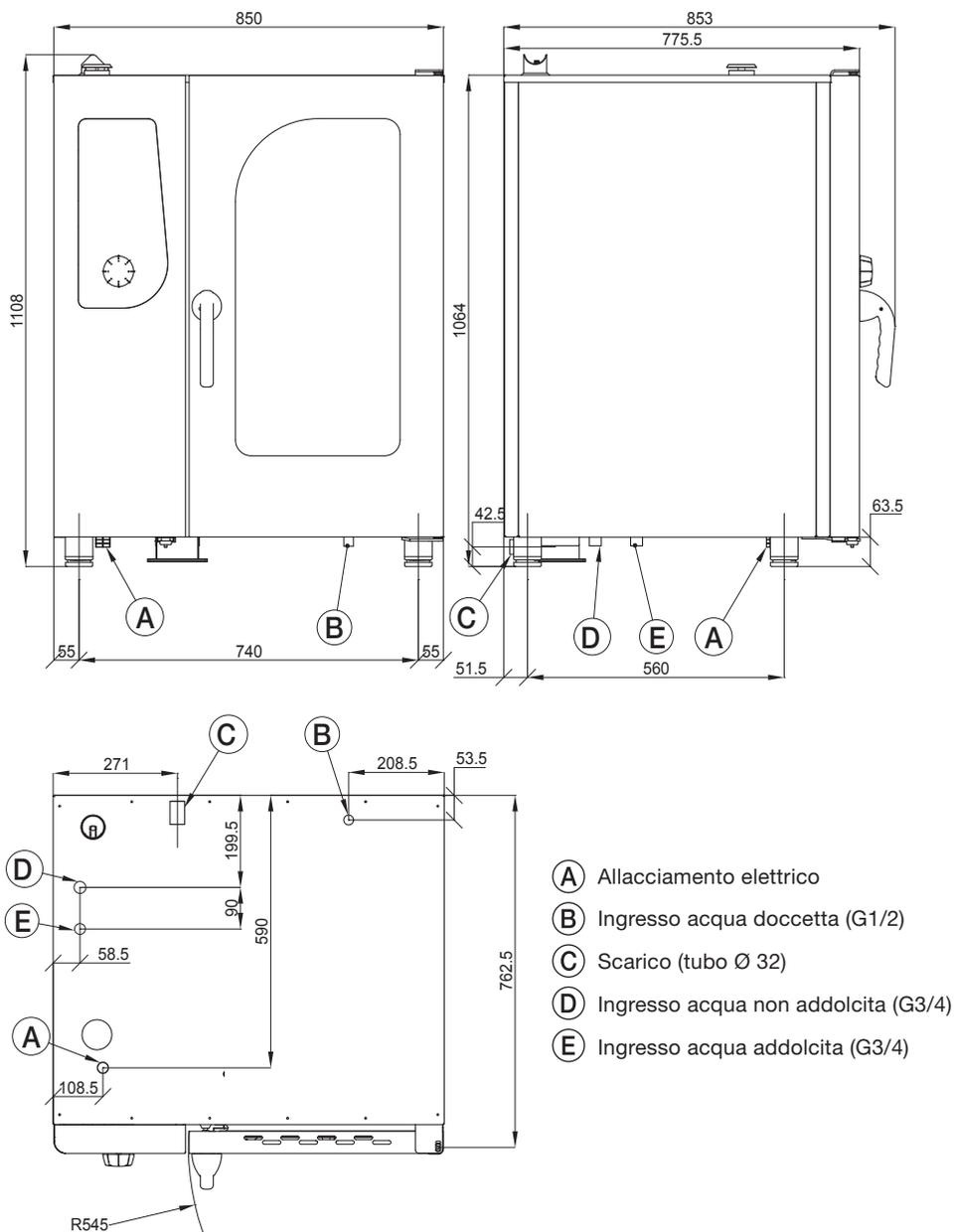
7.2. Mod. SBPG061



- (A) Allacciamento elettrico
- (B) Ingresso acqua doccia (G1/2)
- (C) Scarico (tubo \varnothing 32)
- (D) Ingresso acqua non addolcita (G3/4)
- (E) Ingresso acqua addolcita (G3/4)
- (F) Attacco gas (R 3/4)
- (G) Scarico fumi

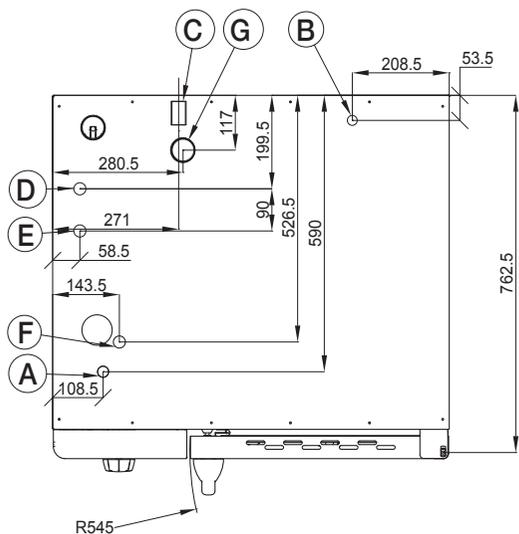
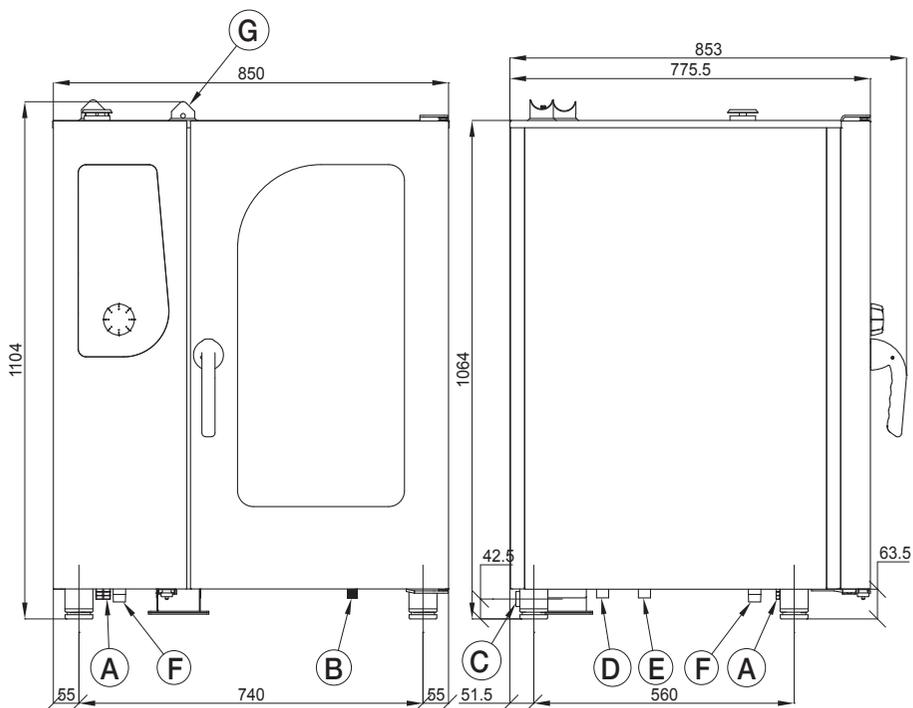
7. Schemi di installazione

7.3. Mod. SBPE101



7. Schemi di installazione

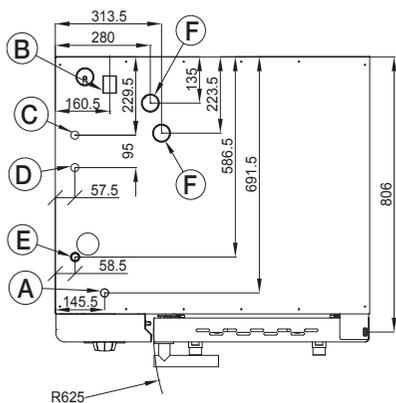
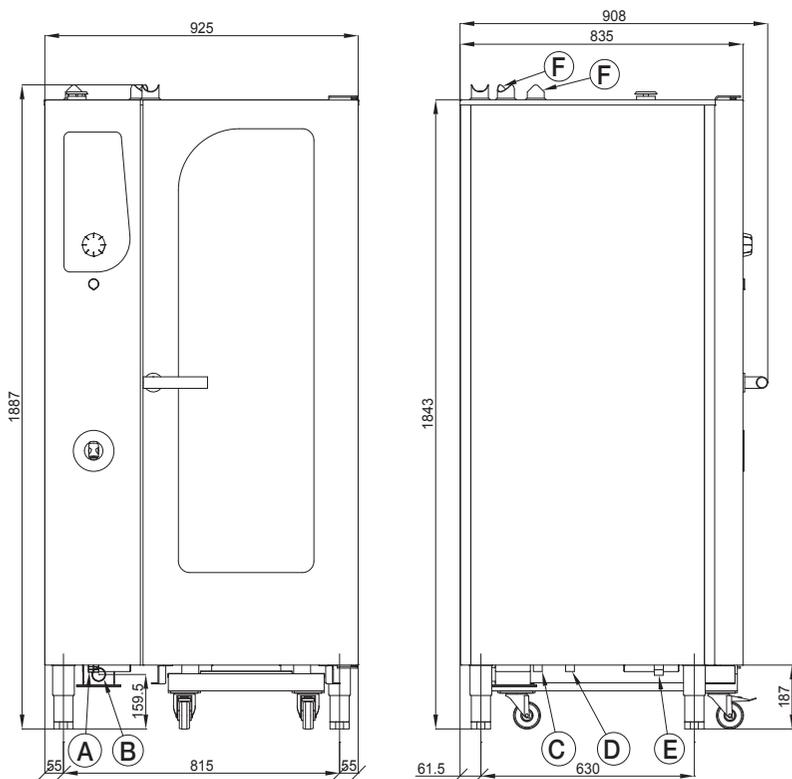
7.4. Mod. SBPG101



- (A) Allacciamento elettrico
- (B) Ingresso acqua doccia (G1/2)
- (C) Scarico (tubo Ø 32)
- (D) Ingresso acqua non addolcita (G3/4)
- (E) Ingresso acqua addolcita (G3/4)
- (F) Attacco gas (R 3/4)
- (G) Scarico fumi

7. Schemi di installazione

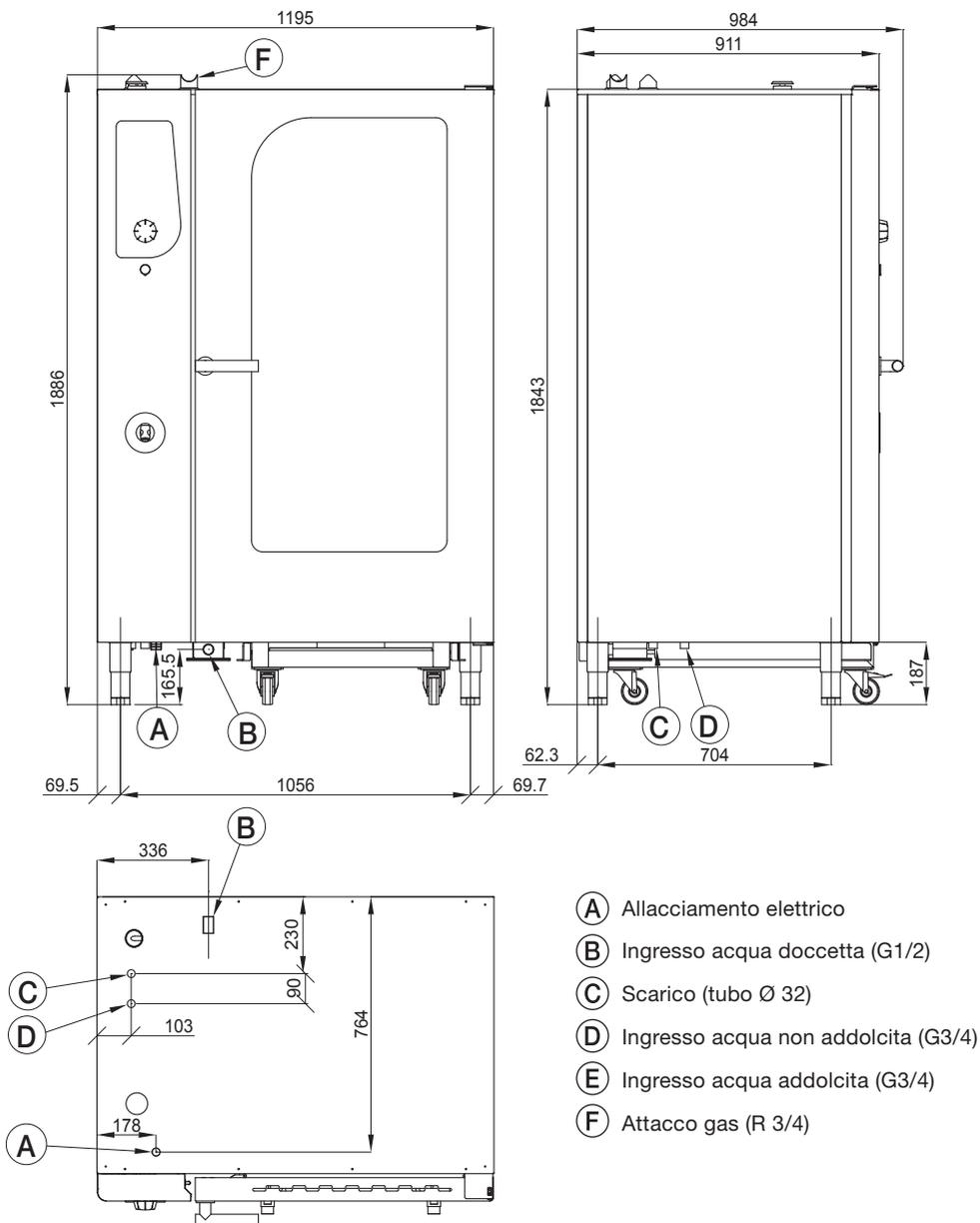
7.6. Mod. SBPG201



- Ⓐ Allacciamento elettrico
- Ⓑ Ingresso acqua doccia (G1/2)
- Ⓒ Scarico (tubo Ø 32)
- Ⓓ Ingresso acqua non addolcita (G3/4)
- Ⓔ Ingresso acqua addolcita (G3/4)
- Ⓕ Attacco gas (R 3/4)
- Ⓖ Scarico fumi

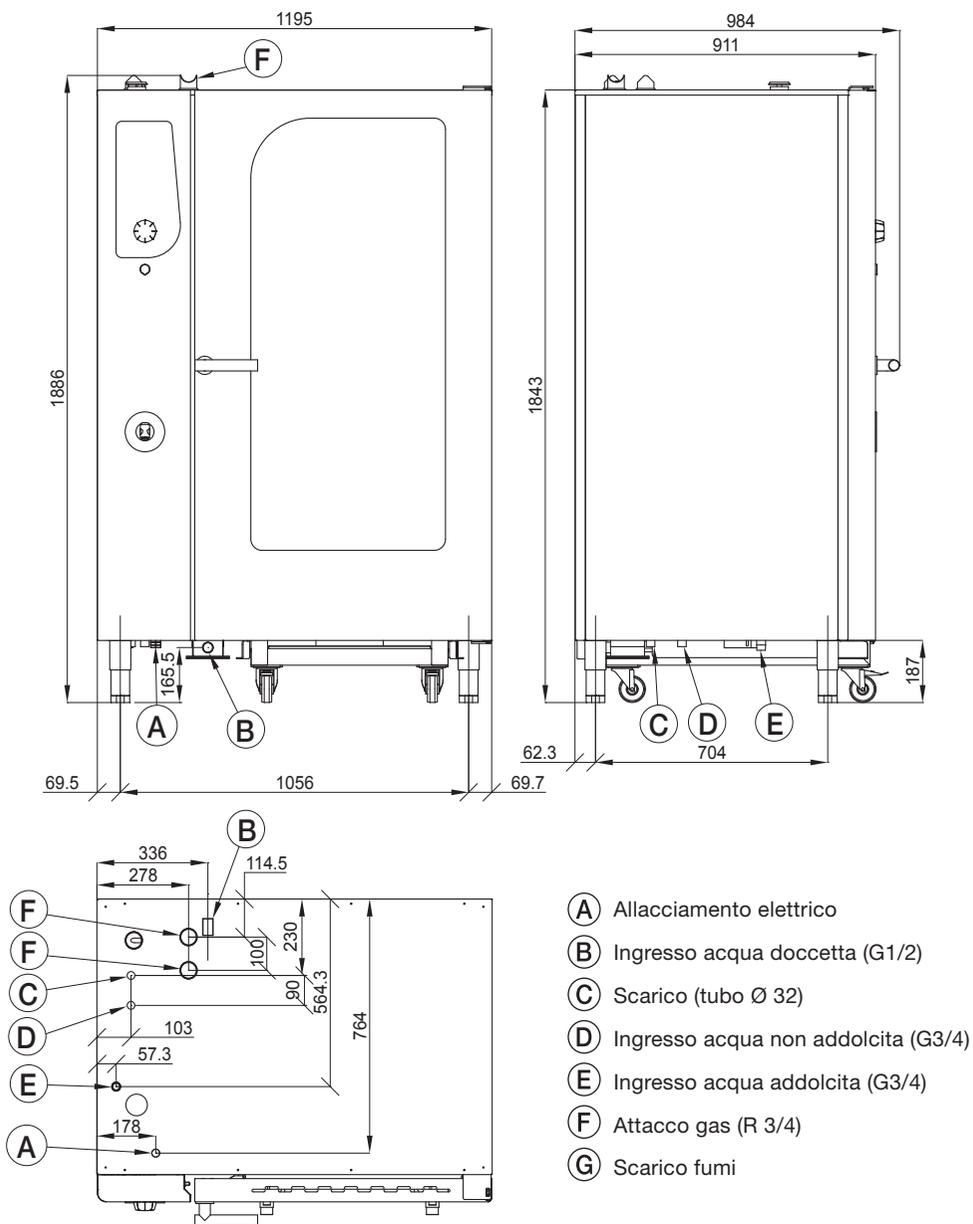
7. Schemi di installazione

7.7. Mod. SBPE202



7. Schemi di installazione

7.8. Mod. SBPG202



8. Descrizione allarmi

In caso di allarme sul display temperatura D1 e sul display tempo D2 compare il nome identificativo dell'allarme in corso.

Sono gestiti i seguenti allarmi

| Nome | Descrizione | Azioni | SOLUZIONE |
|---------------|---|--|---|
| <i>Sol</i> | Errore sonda camera | Blocco cottura, ripristino automatico. | Sostituire la sonda camera. |
| <i>So3</i> | Errore sonda spillone | Ripristino manuale. | Sostituire la sonda spillone. |
| <i>GAS</i> | Blocco bruciatore gas | Blocco cottura, a ripristino manuale. | Premere ripristino manuale. (pulsante encoder) |
| <i>GAS Lo</i> | Blocco secondo bruciatore gas | Blocco cottura, a ripristino manuale. | Premere ripristino manuale. (pulsante encoder) |
| <i>Mot</i> | Allarme Motore | Blocco cottura, a riarmo automatico. | Contattare l'assistenza se ripetitivo. |
| <i>Inu</i> | Allarme Inverter Motore | Blocco cottura, a riarmo automatico. | Contattare l'assistenza se ripetitivo. |
| <i>Sic</i> | Termico sicurezza camera | Blocco cottura, a riarmo manuale. | Contattare l'assistenza se ripetitivo. |
| <i>FAn</i> | Errore scheda PWM (timeout comunicazione o problemi sulla velocità del ventilatore) | Blocco cottura. | Togliere e ridare tensione. Contattare l'assistenza se ripetitivo. |
| <i>FAn Lo</i> | Errore seconda scheda PWM (timeout comunicazione o problemi sulla velocità del ventilatore) | Blocco cottura. | Togliere e ridare tensione. Contattare l'assistenza se ripetitivo. |
| <i>Air</i> | Allarme portata aria su bruciatore gas | Blocco cottura, a ripristino manuale. | Verificare ostruzioni al camino scarico fumi combustione, altrimenti contattare l'assistenza. |
| <i>Air Lo</i> | Allarme portata aria su secondo bruciatore gas | Blocco cottura, a ripristino manuale. | Verificare ostruzioni al camino scarico fumi combustione, altrimenti contattare l'assistenza. |
| <i>hit</i> | Temperatura vano tecnico troppo elevata | Si blocca la cottura, ripristino automatico. | Verificare l'areazione perimetrale del forno (feritoie) e il corretto funzionamento delle ventole di raffreddamento dei componenti. |
| <i>H2O</i> | Mancanza di acqua per la produzione di vapore | Si blocca la cottura, ripristino automatico. | Verificare il collegamento alla conduttura dell'acqua e l'apertura del rubinetto di intercettazione. |

8. Descrizione allarmi

| Nome | Descrizione | Azioni | SOLUZIONE |
|------------|---|-----------------|--|
| <i>CoN</i> | Errore di comunicazione scheda principale | Blocco cottura. | Togliere e ridare tensione. Contattare l'assistenza se ripetitivo. |
| <i>SCA</i> | L'acqua del boiler non si è correttamente scaricata | Blocco cottura. | Togliere e ridare tensione. Contattare l'assistenza se ripetitivo. |
| <i>POF</i> | Interruzione alimentazione elettrica | Blocco cottura. | Premere M per 1 secondo. |
| <i>So4</i> | Allarme sonda controllo umidità 4 | Blocco cottura. | Sostituire la sonda umidità 4 |
| <i>So5</i> | Allarme sonda controllo umidità 5 | Blocco cottura. | Sostituire la sonda umidità 5 |

LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER I DANNI DOVUTI A INSTALLAZIONE ERRATA, MANOMISSIONE DELL'APPARECCHIO, USO IMPROPRIO, CATTIVA MANUTENZIONE, INOSSERVANZA DELLE NORMATIVE VIGENTI E IMPERIZIA D'USO.

IL COSTRUTTORE SI RISERVA IL DIRITTO DI MODIFICARE SENZA PREAVVISO, LE CARATTERISTICHE DELLE APPARECCHIATURE PRESENTATE IN QUESTA PUBBLICAZIONE.

9. Pannello di controllo

