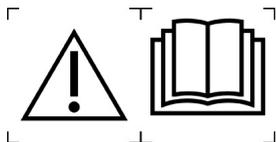

Steambox Evolution

MOD. **M** **P**

SEME.... - SEPE.... - SEMG.... - SEPG....



**FRANÇAIS - Manuel d' Installation , d'Utilisation et
Maintenance**



06/2016



Indice

1. INSTALLATION	5
1.1 Mises en garde générales et de sécurité	5
1.2 Positionnement	8
1.3 Raccordement au réseau d'eau	10
1.4 Raccordement à l'évacuation	11
1.5 Branchement électrique.....	11
1.6 Raccordement du gaz (uniquement pour fours à gaz).....	13
1.7 Evacuation des fumées	15
1.8 Valeurs de fonctionnement des fours à gaz (pour versions à gaz uniquement).....	15
1.9 Réglage des charnières et de l'axe de fermeture de la porte...	17
1.10 Mise en marche et essai du four.....	17
2. INSTRUCTIONS D'UTILISATION	20
2.1. Informations préliminaires	20
2.3. Cuisson à convection	21
2.4. Cuisson mixte à convection/vapeur	22
2.5. Cuisson à vapeur	23
2.6. Préchauffement de la chambre de cuisson	24
2.7. Cuisson en modalité Spillone (Aiguille).....	25
2.8. Cuisson en modalité Δt	26
2.9. Mémorisation des programmes de cuisson.....	27
2.10. Chargement, modification et/ou effacement des programmes de cuisson	28
2.11. Refroidissement chambre de cuisson	29
2.12. Soupape d'évacuation de l'humidité.....	30
2.13. Eclairage de la chambre de cuisson.....	30
2.14. Extinction	30
2.15. Lavage.....	31
2.16. Détartrage du chaudière (fours modèles M).....	32
2.17. Touche "ESC".....	32
3. MAINTENANCE et NETTOYAGE	33
3.1EVACUATION DE L'HUMIDITE	33
3.2 NETTOYAGE DU VERRE.....	33
3.3 NETTOYAGE DU FILTRE D'AERATION DU TABLEAU DE COMMANDE ...	34

4. CONTROLES POUVANT ETRE EFFECTUES UNIQUEMENT

PAR UN TECHNICIEN AUTORISÉ	34
4.1 REARMEMENT DU THERMOSTAT DE SECURITE	34
4.2 PROTECTION THERMIQUE DU MOTEUR	35
4.3 FUSIBLES DE PROTECTION	35
4.4 CONTROLE DE LA FLAMME	35
4.5 GESTION DES PIECES DE RECHANGE	35
5. DESCRIPTION DES ALARMES	36
6. PANNEAU DE CONTRÔLE	37
7. SCHÉMAS DE CÂBLAGE	39
7.1. SEPE061(W), SEPE101(W): ZSE2271-ZSE2273	39
7.2. SEPE062(W), SEPE102W: ZSE2275	40
7.3. SEPE102: ZSE2276	41
7.4. SEPE201(W): ZSE2277-ZSE2278	42
7.5. SEPE202(W): ZSE2290-ZSE2291	43
7.6. SEPG061(W), SEPG062(W),SEPG101(W), SEPG102(W): ZSE2272-ZSE2274	44
7.7. SEPG201(W): ZSE2279-ZSE2280	45
7.8. SEPG202(W): ZSE2292-ZSE2293	46
7.9. SEME061(W), SEME101(W): ZSE2283	47
7.10. SEME062(W): ZSE2294	48
7.11. SEME102(W): ZSE2285	49
7.12. SEME201(W): ZSE2286	50
7.13. SEME202(W): ZSE2288	51
7.14. SEMG061(W), SEMG062(W), SEMG101(W), SEMG102(W): ZSE2284.....	52
7.15. SEMG201(W): ZSE2287	53
7.16. SEMG202(W): ZSE2289	54
8. MISE AU REBUT DE L'APPAREIL	55

Cher client,

Nous vous remercions de la préférence que vous nous avez accordé en choisissant notre produit. Ce four fait partie d'une ligne d'appareils électriques conçus pour la gastronomie. Ce sont des fours qui renferment une grande facilité d'utilisation, d'ergonomie et de contrôle de la cuisson dans un design agréable et moderne. Le four est garanti 12 mois contre les éventuels défauts de fabrication à partir de la date indiquée sur la facture de vente. La garantie couvre le fonctionnement normal du four et exclut les matériaux consommables (les ampoules, les joints, etc.) et les pannes causées par l'installation, l'usure, la maintenance, la réparation, la décalcification et le nettoyage erronés, les manipulations et l'utilisation impropre.

1. INSTALLATION

1.1 Mises en garde générales et de sécurité

- Lire attentivement ce manuel avant l'installation et la mise en fonction du four car ce texte fournit des indications importantes concernant la sécurité de l'installation, de l'utilisation et de la maintenance de l'appareil.
- Conserver avec soin et dans un lieu facile d'accès ce manuel pour toute consultation future par des opérateurs.
- En cas de déplacement du four il faut toujours annexer le manuel; demander, si nécessaire, une nouvelle copie au revendeur autorisé ou directement au fabricant.
- Dès que l'emballage est retiré, vérifier que l'appareil soit intègre et qu'il ne présente aucun dommage causé par le transport. Un appareil endommagé ne doit en aucun cas être installé et mis en fonction; dans le doute contacter immédiatement l'assistance technique ou votre revendeur de confiance.
- Le matériel d'emballage, étant potentiellement dangereux, doit être tenu à l'écart de la portée des enfants ou des animaux, et jetés conformément aux normes locales.
- Avant d'installer l'appareil, vérifier que les installations soient conformes aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation et aux données figurant sur la plaque signalétique.
- Une installation ou une maintenance différente de celle indiquée dans le manuel peut provoquer des dommages, des lésions ou des incidents mortels.
- L'installation, la maintenance extraordinaire et les opérations de réparation de l'appareil doivent être effectuées uniquement par un personnel professionnellement qualifié et en suivant les instructions du constructeur.
- Durant le montage de l'appareil, le transit ou le stationnement de personnes non préposées à l'installation n'est pas autorisé à proximité de la zone de travail.
- L'appareil a été conçu pour cuisiner des aliments dans des lieux fermés et doit être uniquement être utilisé pour cette fonction : par conséquent, toute utilisation différente doit être évitée car elle est impropre et dangereuse.

- L'appareil doit être utilisé uniquement par un personnel convenablement formé sur son utilisation. Pour éviter le risque d'accidents ou de dommages causés à l'appareil il est en outre fondamental que le personnel reçoive régulièrement les instructions précises concernant la sécurité.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes sans expériences et sans connaissances, à moins que ces dernières ne soient supervisées ou formées pour l'utilisation de l'appareil, par un personnel responsable de leur sécurité.
- L'appareil doit être placé dans un local suffisamment ventilé afin de prévenir une accumulation excessive de substances nocives pour la santé dans l'air de la pièce où il est installé.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent ou utilisent l'appareil.
- Durant le fonctionnement il est nécessaire de prêter attention aux zones chaudes de la surface externe de l'appareil qui, en conditions de service, peuvent même dépasser les 60°C.
- Il n'est pas nécessaire que l'utilisateur utilise des protections auditives car le niveau de pression acoustique du four est inférieur à 70 dB(A).
- En cas de panne ou de dysfonctionnement, l'appareil doit être désactivé; pour son éventuelle réparation, s'adresser uniquement à un centre d'assistance technique autorisé par le constructeur et exiger des pièces de rechange d'origine.
- Avant d'intervenir sur l'appareil pour l'installation ou pour la maintenance, le débrancher de l'alimentation électrique.
- Les interventions, altérations et modifications non expressément autorisées qui ne respectent pas les indications de ce manuel entraîneront l'annulation de la garantie.
- Ne pas positionner d'autres sources de chaleur à proximité du four par ex.: friteuses ou plaques de cuisson.
- Ne pas déposer ni utiliser de substances inflammables à proximité de l'appareil.
- En cas d'inutilisation prolongée, l'alimentation en eau, en énergie électrique et en gaz doit être coupée.

-
- Avant la mise en marche de l'appareil, contrôler d'avoir retiré toutes les pièces de l'emballage, en prenant soin ensuite de les éliminer de manière conforme aux normes en vigueur.
 - Toute modification apportée à l'installation de l'appareil qui pourrait s'avérer nécessaire devra être approuvée et effectuée par un personnel technique autorisé.
 - L'appareil est destiné à un usage uniquement professionnel.
 - Aucun type de modification au câblage de l'appareil n'est admis.
 - Le non-respect des mises en garde précédentes peut compromettre la sécurité de l'appareil mais aussi la vôtre.
 - Lorsque la chambre de cuisson est chaude faite attention pendant l'ouverture de la porte. **RISQUES DE BRÛLURES !!**
 - L'extraction des plaques ou des grilles du four chaud doit être effectuée en protégeant les mains à l'aide de gants résistants à la chaleur.
 - Au cours des opérations de nettoyage de la chambre de cuisson, utiliser des lunettes de protection et des gants appropriés.
 - **ATTENTION** : le sol à proximité du four pourrait être glissant.
 - La plaque signalétique fournit des informations techniques importantes : elles sont indispensables en cas de demande d'intervention pour une maintenance ou une réparation de l'appareil ; il est par conséquent recommandé de ne pas l'enlever, de ne pas l'endommager ni de la modifier.
 - Les versions à gaz du four sont conformes aux exigences essentielles de la Directive Gaz 2009/142/CE et sont par conséquent dotées d'un certificat d'essai CE délivré par un Organisme notifié.
 - L'appareil est conforme aux exigences essentielles requises par la Directive Machine 2006/42/CE.
 - L'appareil est conforme aux exigences essentielles requises par la directive de compatibilité électromagnétique 2014/30/CE.
 - L'appareil est conforme à l'exigence essentielle requise par la directive de basse tension 2014/35/CE

1.2 Positionnement

Les appareils ont été conçus pour être installés dans des milieux clos ; ils ne peuvent pas être utilisés à l'extérieur ni être exposés aux agents atmosphériques.

Le lieu désigné pour l'installation du four doit avoir une surface rigide, plate et horizontale capable de soutenir en toute sécurité autant le poids de l'ensemble appareil/support que celui du chargement au maximum de la capacité.

L'appareil doit être transporté jusqu'au lieu d'installation, emballé sur sa palette en bois.

La manutention doit être effectuée à l'aide d'un transpalette, en prenant toutes les précautions afin d'éviter le renversement du four. Même à la fin de sa durée de vie, le four doit être chargé sur la palette et déplacé avec le plus grand soin afin d'éviter tout risque de renversement.

Dans l'emballage des fours avec appui au sol, deux poutres en bois sont insérées dans afin de déplacer le four sans l'endommager. Placer les poutres comme en **Fig.1** et procéder à la manutention.

L'appareil doit être placé dans un local suffisamment ventilé afin de prévenir une accumulation excessive de substances nocives pour la santé dans l'air de la pièce où il est installé.

Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont compatibles avec l'environnement; ils peuvent être conservés sans risque ou être éliminés selon la réglementation en vigueur.

Le four doit être nivelé : pour régler la hauteur des pieds de nivellement, agir à l'aide d'un niveau à bulle d'air, comme indiqué dans la **Fig. 2**.

Des dénivellements ou des inclinaisons considérables peuvent influencer négativement le

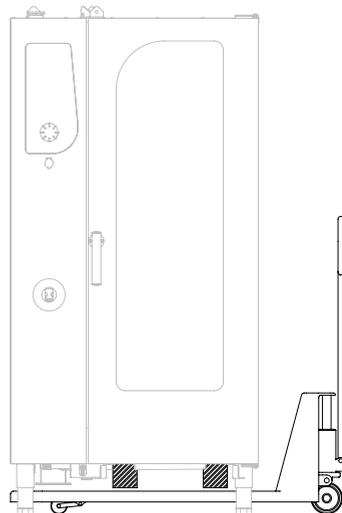


Fig. 1

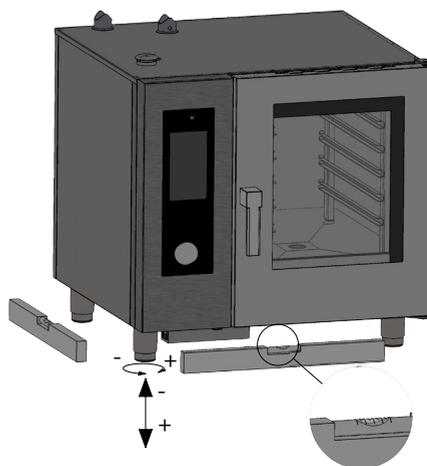


Fig. 2

fonctionnement du four.

Ôter des panneaux extérieurs de l'appareil toute la pellicule de protection en la détachant lentement, afin d'éviter que des traces de colle demeurent. Contrôler que les ouvertures et les fissures d'aspiration ou d'évacuation de la chaleur ne soient en aucun cas bouchées.

En cas de besoin, il est possible de fixer les fours ayant une structure dotée de roue au sol à l'aide des brides fournies avec le four.

Retirer les deux vis qui fixent le pied arrière au châssis, positionner la bride de blocage comme dans la **Fig.3** et utiliser les vis tout juste retirées pour la fixer au châssis.

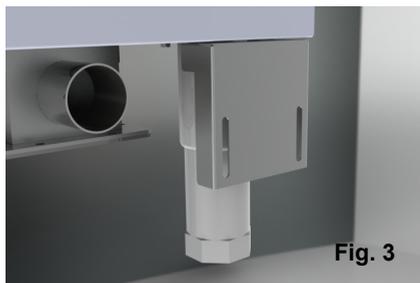


Fig. 3

Poser la bride de fixation au sol comme dans la **Fig.4**. Tracer l'emplacement des trous au sol et bloquer la bride à l'aide de systèmes de fixation appropriés. Suivre la même procédure avec le pied arrière situé du côté opposé.



Fig. 4

Le four doit être installé uniquement sur un support stable.

Retirer l'appareil de l'emballage, en vérifier son intégrité et le ranger dans le lieu d'utilisation en ayant soin de ne pas le placer sur ou contre des murs, des séparations, des cloisons, des meubles de cuisine ou des revêtements en matériel inflammable.

Nous recommandons d'observer scrupuleusement la réglementation contre l'incendie en vigueur.

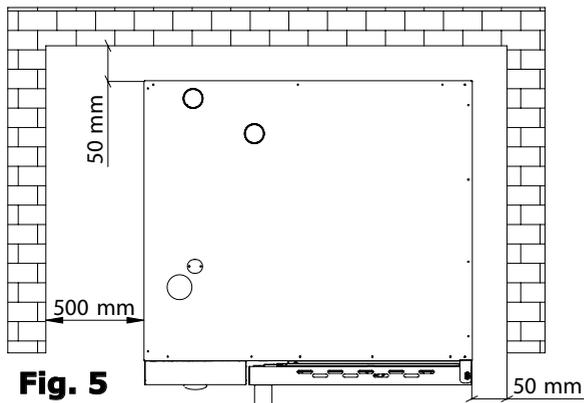


Fig. 5

Sur tous les côtés entre le four et les parois ou les autres équipements une distance minimum de 50 mm doit être maintenue. Il est conseillé de laisser 500 mm d'espace entre le côté gauche du four et le mur correspondant de la pièce (**Fig. 5**) pour permettre une installation simple du four et son entretien.

Il convient de faire effectuer, tous les ans et conformément aux normes spécifiques, l'entretien périodique des fours par un technicien autorisé ; à cette occasion, tous les contrôles concernant le fonctionnement des composants électriques (contacteurs, électronique, électrovannes, éléments de chauffe, moteurs, ventilateurs de refroidissement, etc.), et les contrôles mécaniques relatifs au fonctionnement des portes, des charnières, des mécanismes de fermeture, des joints, seront effectués.

1.3 Raccordement au réseau d'eau

La pression de l'eau doit être au maximum (600 KPa) 6 bars. Si la pression de l'eau du réseau de distribution devrait être supérieure à cette valeur il faut installer un réducteur de pression en amont du four.

Pour avoir un fonctionnement correct du four, la pression minimale de l'eau doit être supérieure à 1,5 bars.

Le four dispose de deux entrées pour l'eau, une pour l'eau adoucie et une pour l'eau provenant du réseau (**Fig. 6**). Il est toujours recommandé d'installer un adoucisseur-détartrant de sorte que la dureté de l'eau à l'entrée de l'appareil ait des valeurs comprises entre 8° et 10° f.

Avant le raccordement, laisser s'écouler une quantité d'eau suffisante pour nettoyer la canalisation des éventuels résidus ferreux.

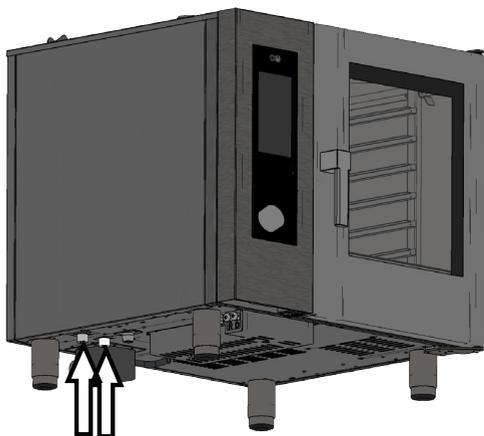


Fig.6

Raccorder la canalisation "Eau" au réseau de distribution de l'eau froide spécifique et interposer un robinet d'arrêt et un filtre.

S'assurer que le robinet d'arrêt soit placé à un endroit qui permet à l'opérateur de l'actionner facilement à tout moment.

Attention : en cas de panne du tuyau de chargement de l'eau, il doit être remplacé avec un nouveau tandis que l'ancien tuyau (endommagé) ne doit plus être réutilisé.

1.4 Raccordement à l'évacuation

Le four est équipé d'un dispositif d'évacuation de l'eau ; il est situé en bas sur la partie arrière de l'appareil et a un tuyau de 50mm de diamètre.

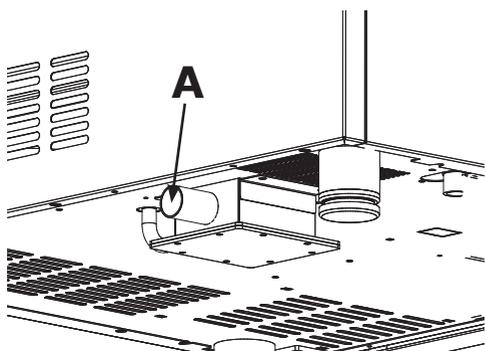


Fig. 7

Procéder au raccordement du tuyau qui dépasse du dispositif d'évacuation (**Fig. 7, réf. A**). Le dispositif d'évacuation est un siphon ; il est tout de même conseillé de raccorder le tuyau sur un entonnoir ouvert.

Contrôler que le siphon intérieur soit plein d'eau et dans le cas contraire, le remplir en introduisant de l'eau à travers l'évacuation présente dans la chambre de cuisson.

1.5 Branchement électrique

L'installation électrique, comme prescrit et spécifié par la réglementation en vigueur, doit être dotée d'une mise à la terre efficace. La sécurité électrique de l'appareil peut être garantie uniquement si l'installation électrique est aux normes.

Avant d'effectuer le raccordement électrique, il faut contrôler les valeurs de tension et de fréquence du réseau électrique pour vérifier qu'elles sont bien conformes aux exigences de l'appareil indiquées sur sa plaque technique (**Fig. 8**).

MOD	SEHE061W	NR	000000/01/16	
POWER SUPPLY	3N 400V AC 50 HZ			
OVEN POWER kW	10,0	BOILER POWER kW	1,0	
TOT. POWER kW	11,4	CE	G*	IP

Fig. 8

Pour le branchement direct au réseau d'alimentation, il faut interposer entre l'appareil et le réseau, un dispositif, dimensionné selon la charge, qui en assure la déconnexion et dont les contacts aient une distance d'ouverture qui permet la déconnexion totale dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation ; ce dispositif doit également être placé dans un lieu et de manière à ce qu'il soit facilement actionnable par l'opérateur à tout moment.

Positionner l'interrupteur général auquel sera branchée la fiche du câble d'alimentation sur 0 (zéro). Faire vérifier par un personnel qualifié que la section des câbles de la prise soit appropriée à la puissance absorbée par l'appareil.

Dévisser les vis qui fixent le côté gauche du four et le retirer (**Fig. 9**). Le câble flexible doit être en polychloroprène ou en élastomère synthétique sous gaine équivalente résistante à l'huile. Utiliser un câble d'une section adaptée à la charge correspondant à chaque appareil, comme indiqué dans le tableau (**tab. 1**).

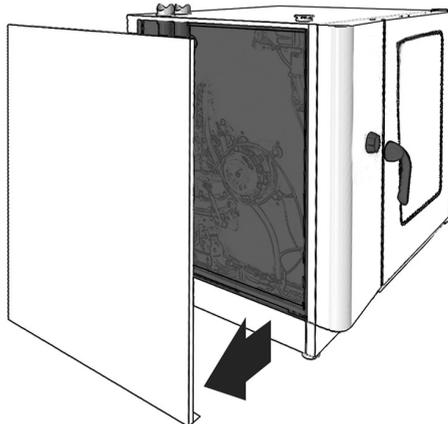


Fig. 9

Introduire le câble d'alimentation dans le trou du presse-étoupe qui se trouve dans la partie inférieure à la gauche du four.

Modèle ELET.	SEME061	SEPE061	SEME062	SEPE062	SEME101	SEPE101	SEME102	SEPE102	SEME201	SEPE201	SEME202	SEPE202
Poids	107	107	170	170	140	140	190	190	260	260	340	340
Tension	3N 400V											
Fréquence (Hz)	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Puissance absorbée (kW)	11.4	10.4	21.4	20.4	16.7	15.7	28.3	25.8	33.3	30.8	54.1	51.6
Section minimale de câble d'alimentation (mm ²)	5 x 2.5	5 x 2.5	5 x 10	5 x 10	5 x 4	5 x 4	5 x 10	5 x 10	5 x 10	5 x 10	5 x 16	5 x 16

Modèle GAS	SEMG061	SEPG061	SEMG062	SEPG062	SEMG101	SEPG101	SEMG102	SEPG102	SEMG201	SEPG201	SEMG202	SEPG202
Poids	135	135	190	190	165	165	220	220	270	270	350	350
Tension	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V								
Fréquence(Hz)	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Puissance absorbée (kW)	1.4	0.4	1.4	0.4	1.7	0.7	3.3	0.8	3.3	0.8	4.1	1.6
Section minimale de câble d'alimentation (mm ²)	3 x 1	3 x 0,75	3 x 2.5	3 x 1								

tab. 1

Brancher le câble au bornier en suivant les indications qui figurent dans le **tab. 2** (page suivante).

Bloquer le câble avec le presse-étoupe.

La tension d'alimentation à machine fonctionnante ne doit pas s'éloigner de la valeur de tension nominale de $\pm 10\%$.

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

tab. 2

câble ayant une section minimum de 10 mm².

Pour les fours à gaz, attendre d'avoir terminé le raccordement du gaz à l'appareil avant de remonter le côté du four ; pour les fours électriques en revanche, après le branchement électrique, remonter le côté.

L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont l'efficacité doit être vérifiée selon les indications figurant dans la réglementation en vigueur.

Pour le branchement il y a une borne, située sur le châssis et marquée avec le symbole de **Fig. 10**, à laquelle doit être branché un



Fig. 10

1.6 Raccordement du gaz (uniquement pour fours à gaz)

Nota bene :

Le four est réglé à l'origine pour fonctionner avec le type de gaz spécifié au moment de la commande.

Le type de gaz pour lequel le four est réglé figure sur la plaque technique placée sur l'appareil (**Fig. 11-réf. A**).

Au cours du test, vérifier que les réglages d'usine effectués sur les brûleurs soient appropriés pour le type spécifique d'installation, à travers l'analyse des gaz produits par la combustion (CO₂ et CO) et la vérification de la puissance thermique.

Plus précisément, avec le four en marche à plein régime, les valeurs de CO non dilué présent lors de l'évacuation doivent être inférieures à 1000 ppm. Si le CO non dilué présent dépasse cette limite, il faudra faire vérifier les réglages des brûleurs, uniquement par un technicien autorisé par le producteur, qui apportera les modifications nécessaires aux dispositifs qui commandent la combustion et aux paramètres correspondants.

Les données relevées doivent être notées et deviennent partie intégrante de la documentation technique de l'appareil

		CAT	G30	G31	G20	G25	COUNTRY
CE		II 2H3+	P mbar 28-30	37	20	/	IT-ES-IE-PT GB-DE-CH
		II 2H3B/P	P mbar 30	30	20	/	IT-DE-FR-EE-NO LV-CZ-SK-SI-SE
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 _h	kW	II 2E3+	P mbar 28-30	37	20	/	LU
G30	G20	G25	I _{3B/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 PREDISPOSTO A GAS - PREDISPOSTO A GAS			A		mbar		
			kW	IP	EN 203-1	MADE IN ITALY	

Fig. 11

Consignes pour l'installation

Les opérations d'installation et de mise en marche du four doivent être réalisées uniquement par un personnel qualifié et conformément aux réglementations et normes en vigueur.

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

Garder à l'esprit que l'air nécessaire à la combustion des brûleurs est de 2m³/h par kW de puissance installée.

Dans les établissements ouverts au public, les normes pour la prévention des accidents et les normes de sécurité anti-incendie et anti-panique doivent être respectées.

La connexion au raccord d'alimentation du gaz peut être effectuée à l'aide de tuyaux métalliques flexibles, en interposant un robinet d'arrêt homologué à un endroit facilement accessible.

Veiller à ce que le tuyau flexible métallique de branchement au raccord d'entrée du gaz ne touche pas des parties surchauffées du four et qu'il ne soit pas soumis à des efforts de torsion et d'extension.

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

Vérifications à effectuer avant l'installation

Contrôler sur la plaque technique placée sur le côté gauche du four que l'appareil a été testé pour le type de gaz disponible chez l'utilisateur (**Fig. 11-réf. A**).

Contrôler, avec les données indiquées sur la plaquette technique (**Fig. 11**), que le débit du réducteur de pression soit suffisant pour l'alimentation de l'appareil.

Éviter de mettre plusieurs réductions de section entre le réducteur et l'appareil.

Il est conseillé de placer un filtre à gaz en amont du régulateur de pression afin de garantir le fonctionnement optimal du four.

Brancher le four à l'alimentation du gaz à l'aide d'un tuyau d'un diamètre 3/4 » ayant une section interne non inférieure à 20 mm (**Fig. 12**).

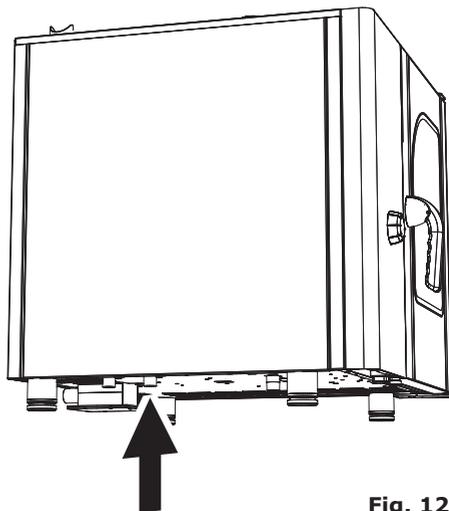


Fig. 12

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

Après le raccordement au réseau de gaz, il est nécessaire de contrôler qu'il n'y ait pas de fuites au niveau des joints et des raccords. Dans ce but, utiliser de l'eau savonneuse ou un produit moussant spécifique pour la localisation de fuites.

Il convient de faire effectuer, tous les ans et conformément aux normes spécifiques, l'entretien périodique des fours à gaz par un technicien autorisé; à cette occasion, l'analyse des gaz brûlés et le contrôle de la puissance thermique seront effectués.

1.7 Evacuation des fumées

Les fours, dans le respect des normes pour leur installation, doivent être installés dans des locaux adaptés à l'évacuation des produits de la combustion. Il est possible de raccorder l'évacuation des fours à l'aide d'un système d'évacuation forcée, comme une hotte munie d'une aspiration mécanique (**Fig.13**).

Dans ce cas-là, l'alimentation en gaz vers l'appareil doit être contrôlée directement par ce système et doit s'arrêter si le débit d'aspiration descend en dessous des valeurs prescrites. Quand l'appareil est installé sous une hotte aspirante, il faut vérifier que les indications suivantes soient respectées:

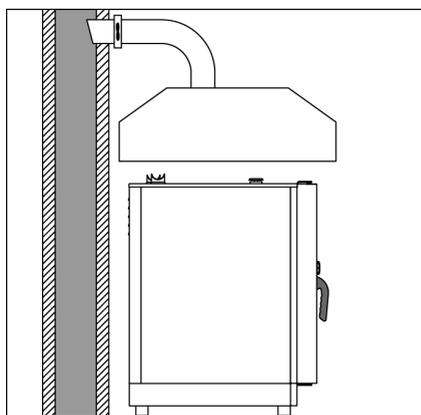


Fig. 13

a) le volume aspiré doit être supérieur à celui des gaz brûlés produits (voir normes en vigueur);

b) le matériau qui compose le filtre de la hotte doit pouvoir résister à la température des gaz brûlés qui, à la sortie du convoyeur, peut atteindre 300° C;

c) l'extrémité du conduit d'évacuation de l'appareil doit être placée à l'intérieur de la projection du périmètre de base de la hotte;

d) le rétablissement de l'alimentation en gaz à la suite d'un blocage causé par une aspiration insuffisante doit être effectué manuellement.

1.8 Valeurs de fonctionnement des fours à gaz (pour versions à gaz uniquement)

Consommation de gaz

	SE.G061	SE.G101	SE.G102	SE.G201	SE.G202
G30 kg/h	0,94	1,49	2,13	2,84	4,26
G20 m ³ /h	1,26	2,01	2,86	3,81	5,71
G25 m ³ /h	1,47	2,33	3,32	4,43	6,65

Débit thermique nominal

Modèle	SEMG061	SEPG061	SEMG062	SEPG062	SEMG101	SEPG101	SEMG102	SEPG102	SEMG201	SEPG201	SEMG202	SEPG202
Tension	1N 230V											
Fréquence (Hz)	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Puissance absorbée (kW)	1.4	0.4	1.4	0.4	1.7	0.7	3.3	0.8	3.3	0.8	4.1	1.6
Débit thermique nom. (kW)	12	12	23	23	19	19	27	27	36	36	54	54
Section de câble d'alimentation (mm ²)	3 x 1.5											

Pression du gaz

COUNTRY	CAT		G30	G31	G20	G25	G27	G2.350	G25.1
IT - ES - IE PT - GB - CH	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
DK - FI - EE - NO LV - CZ - SI - SE	II2H3B/P	P mbar	30	30	20	//	//	//	//
FR - BE	II2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	//	//	//
GR	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
CY	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
LT	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
AT	II2H3B/P	P mbar	50	50	20	//	//	//	//
CH	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		50	50	20	//	//	//	//
MT - IS	I3B/P	P mbar	30	30		//	//	//	//
DE	II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	//	//	//
NL	II2L3B/P	P mbar	30	30	//	25	//	//	//
RO	II2H3B/P	P mbar	30	30	20	//	//	//	//
	II2E3B/P		30	30	20	//	//	//	//
	II2L3B/P		30	30	//	20	//	//	//
SK	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		50	50	20	//	//	//	//
TR	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		50	50	20	//	//	//	//
PL	II2ELwLs3B/P	P mbar	37	37	20	//	20	13	//
LU	I2E	P mbar			20	//	//	//	//
HU	II2HS3B/P	P mbar	30	30	25	//	//	//	25

1.9 Réglage des charnières et de l'axe de fermeture de la porte

Une fois que le four est correctement placé à l'endroit désigné pour l'installation, il faut vérifier la fermeture et l'étanchéité du joint de la porte sur la chambre du four. Les charnières de la porte doivent être réglées de façon à assurer le maximum d'étanchéité à la porte du four pendant son fonctionnement. Il est possible de régler la charnière supérieure mais aussi la charnière inférieure.

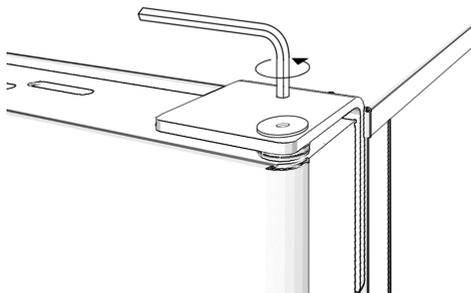


Fig. 14

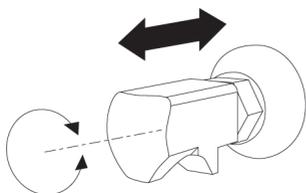


Fig. 15

Il est possible de régler la pression exercée par la porte sur le joint en vissant l'axe pour l'augmenter ou en la dévissant pour la diminuer (Fig 15).

Après le réglage, serrer de nouveau l'écrou en s'assurant d'avoir placé la fixation de la fermeture de la serrure vers le bas.

Pour régler l'étanchéité de la porte en cas de besoin, desserrer l'écrou (Fig. 14) et déplacer la porte dans la position souhaitée. Après le réglage, resserrer l'écrou.

L'axe de fermeture de la porte peut être réglé en profondeur pour éliminer les éventuelles fuites de vapeur durant la cuisson.

1.10 Mise en marche et essai du four

Avant de mettre en marche le four, il faut effectuer scrupuleusement toutes les vérifications nécessaires à la constatation de la conformité des équipements et de l'installation de l'appareil aux normes de lois et aux indications techniques et de sécurité mentionnées dans ce manuel.

En outre, les points suivants doivent être respectés:

La température environnante du lieu d'installation du four doit être supérieure à + 4°C.

La chambre de cuisson doit être vide.

Tous les emballages doivent être totalement enlevés, ainsi que la pellicule de protection appliquée sur les parois du four.

Les événements et les fentes d'aération doivent être ouverts et dégagés des obstructions.

Configurer un cycle de cuisson mixte à une température de 150° C, temps 10 min et humidité à 10%.

Vérifier scrupuleusement les points de la liste suivante:

Les lumières dans la chambre de cuisson s'allument en appuyant sur la touche prévue à cet effet et après 45 secondes (**Fig16-Rif.T14**), si elles ne se sont pas éteintes avant, elles s'éteindront automatiquement en appuyant à nouveau sur la touche.

Le four s'arrête si la porte est ouverte et reprend à fonctionner lorsque la porte est refermée.

Le moteur du/des ventilateur/s effectue/effectuent l'inversion automatique du sens de rotation, l'inversion advient environ toutes les 3 minutes (temps variable selon le temps de cuisson).

Dans les fours équipés de deux ventilateurs dans la chambre de cuisson, les moteurs ont le même sens de rotation.

Vérifier la sortie d'eau en direction du ventilateur du tuyau d'arrivée d'humidité dans la chambre de cuisson.

À la fin du cycle de cuisson le four émet un signal sonore d'avertissement.

2. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

2.1. Informations préliminaires

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

Avant d'effectuer la cuisson, il est conseillé de préchauffer le four à une température d'environ +30°/+40° C supérieure à celle nécessaire.

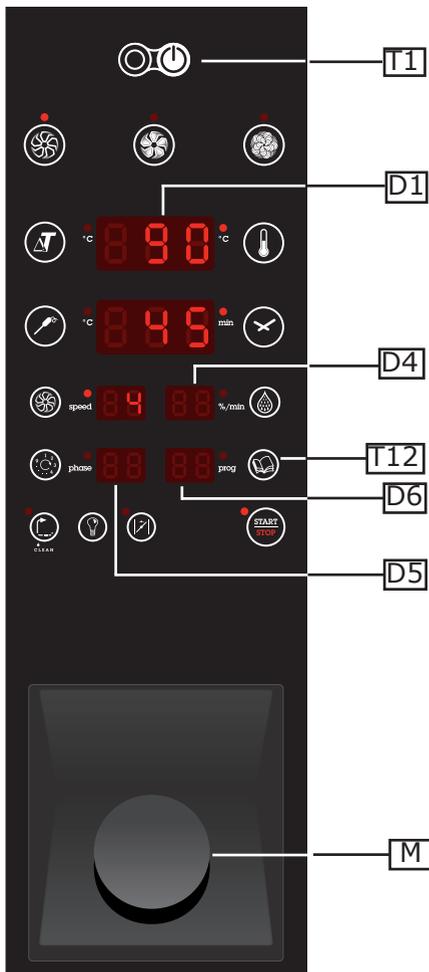
Le tableau de contrôle du four est équipé d'une poignée **M** pour enregistrer et modifier les paramètres de fonctionnement de l'appareil. Cette poignée peut être aussi appuyée pour sélectionner une fonction ou confirmer un certain paramètre. La poignée agit sur un encodeur numérique et par conséquent,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

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

2.2. Régler la date et l'heure

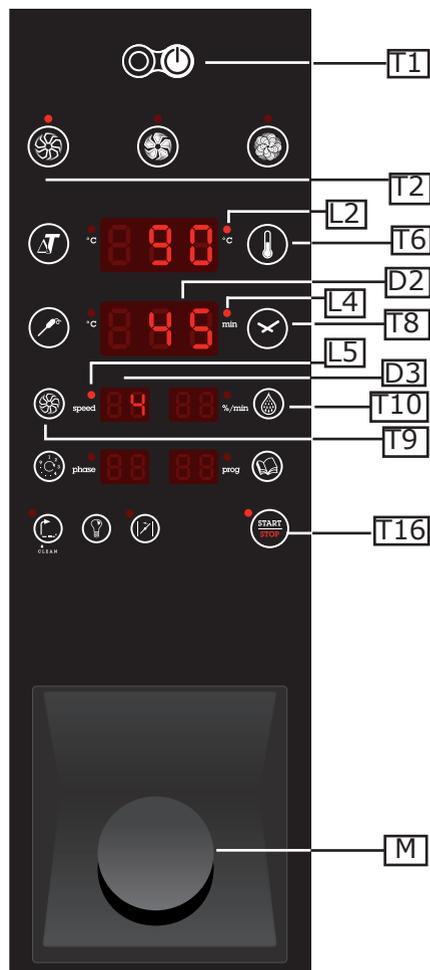
Une fois qu'il est connecté au réseau électrique, le four est en condition de «stand-by» (attente) et l'écran **D5** et **D6** indiquent respectivement les heures et les minutes courantes.

En poussant le bouton **T12** pour 5 secondes sur l'écran **D4** apparaît l'heure lorsque l'écran **D6** clignote. Sélectionnez l'heure correcte en tournant la poignée **M** et en la poussant pour confirmer la sélection. L'écran **D4** indique les minutes (ni): sélectionnez les minutes en tournant la poignée **M** et en la poussant pour confirmer. Répétez la même opération pour sélectionner le jour (da), le mois (mo) et l'année (ye).



2.3. Cuisson à convection

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



Configurer le temps de cuisson avec la poignée **M** et confirmer la sélection en appuyant sur la touche **T8** ou la poignée **M** de l'encoder. L'écran passe automatiquement à la sélection de la vitesse du ventilateur **D3** (le led **L5** clignote).

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

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

Note : dans la cuisson à convection il est impossible de définir un pourcentage d'humidité. Il est possible d'ajouter de l'humidité à l'intérieur de la chambre uniquement en maintenant le bouton **T10** enfoncé le temps souhaité.

2.4. Cuisson mixte à convection/vapeur

Une fois que le four est allumé, appuyer sur la touche **T1**, sélectionner la modalité de cuisson à convection/vapeur en appuyant sur la touche **T3**. Activer la configuration de la température de cuisson désirée en

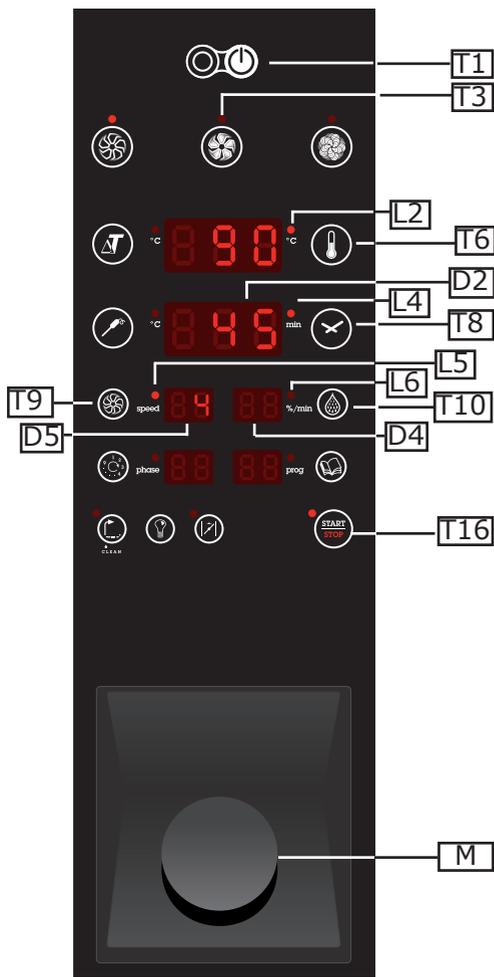
appuyant sur la touche **T6**, signalée par le clignotement du led **L2**: configurer la température avec la poignée **M** (jusqu'à 270 °C) et confirmer la sélection en appuyant sur la touche **T6** ou la poignée **M** de l'encoder. L'écran passe automatiquement à la sélection du temps de cuisson **D2** (le led **L4** clignote).

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

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

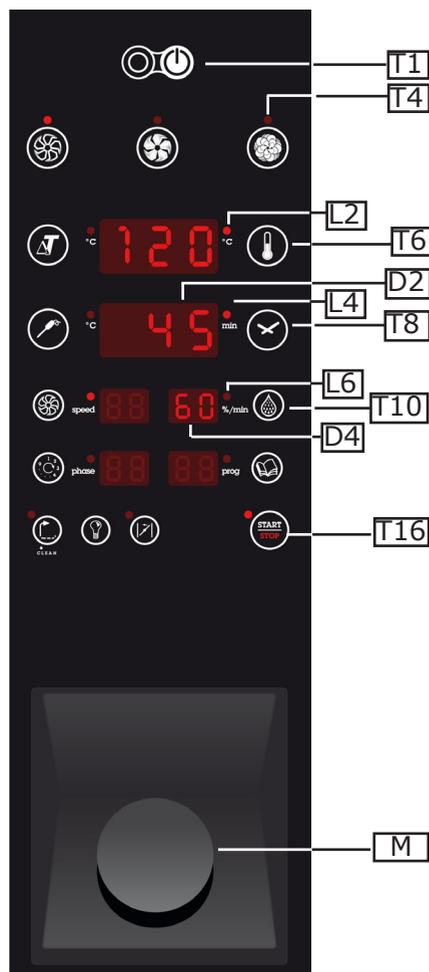
Configurer la vitesse de rotation du ventilateur (6 vitesses sont disponibles) et confirmer la sélection en appuyant sur la touche **T9** ou la poignée **M** de l'encoder.

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



2.5. Cuisson à vapeur

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



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

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

SUPER STEAM

grâce à la fonction SuperSteam il est maintenant possible de réduire les délais de cuisson des légumes ayant des bres végétales particulièrement résistantes au vapeur (par exemple: pommes de terre, carottes, artichauts, navets etc.) jusqu'au 40%.

La fonction SuperSteam peut être activée en modalité « vapeur » poussant pour 3 secondes le bouton **T10** humidité. Lorsque la fonction SuperSteam sera active l'écran **D4** vous montrera :

5H

Pour sortir de la fonction SuperSteam, appuyez pendant trois secondes sur le bouton **T10** humidité; l'écran **D4** affiche:

--

2.6. Préchauffement de la chambre de cuisson

Après avoir allumé le four en appuyant sur le bouton **T1**, sélectionner le mode de cuisson souhaité en appuyant sur le bouton correspondant (T2 - T3 - T4) et définir la température de cuisson en appuyant sur le bouton **T6** et en tournant le bouton M ; confirmer la sélection en appuyant sur le bouton **T6** ou sur **M**.

Après avoir configuré la température de cuisson, appuyer sur le bouton **T11** phase et tourner le bouton **M** vers la gauche. L'afficheur **D5** visualise pr et le voyant **L7** clignote pendant que l'afficheur **D1** visualise Pre ; l'afficheur **D2** visualise Yes.

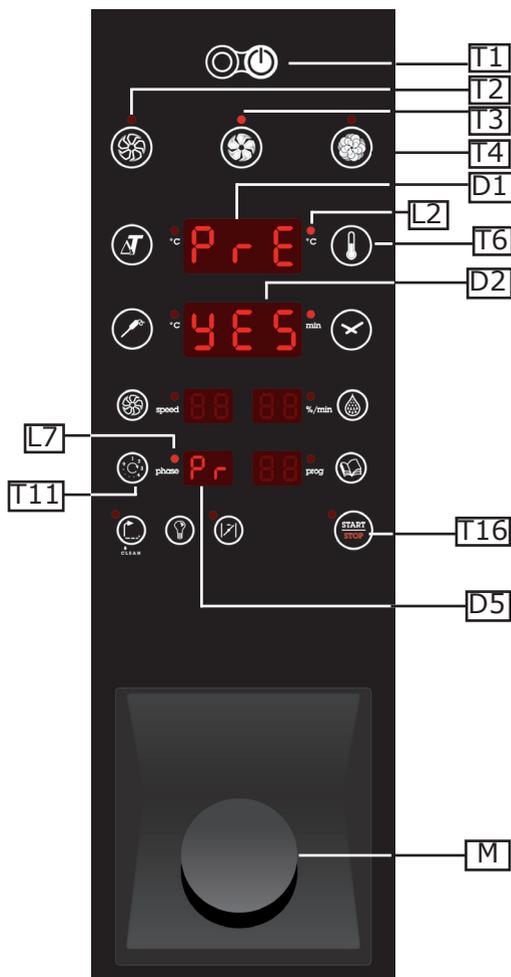
Modifier l'état de l'afficheur **D2** en appuyant sur le bouton **M** (il passe de yes à no) et confirmer la sélection en appuyant sur le bouton **T11**.

Appuyer sur le bouton **T16** start pour lancer la phase de préchauffage qui prend fin au moment où le four atteint une température supérieure de 22% à la température de cuisson définie (par ex. : en définissant une température de cuisson de 100°, le préchauffage prendra fin lorsque la température sera de 122°). Durant toute la phase de préchauffage, le voyant **L7** clignote, l'afficheur **D2** visualise pre et le **D1** visualise la température qui monte. La fin du préchauffage est signalée par un signal sonore.

En ouvrant la porte, le signal sonore s'interrompt.

En enfournant et refermant la porte, le cycle de cuisson démarre automatiquement.

NOTE : le préchauffage de la chambre doit être effectué avec la chambre vide ; insérer le produit uniquement à la fin de la phase de préchauffage



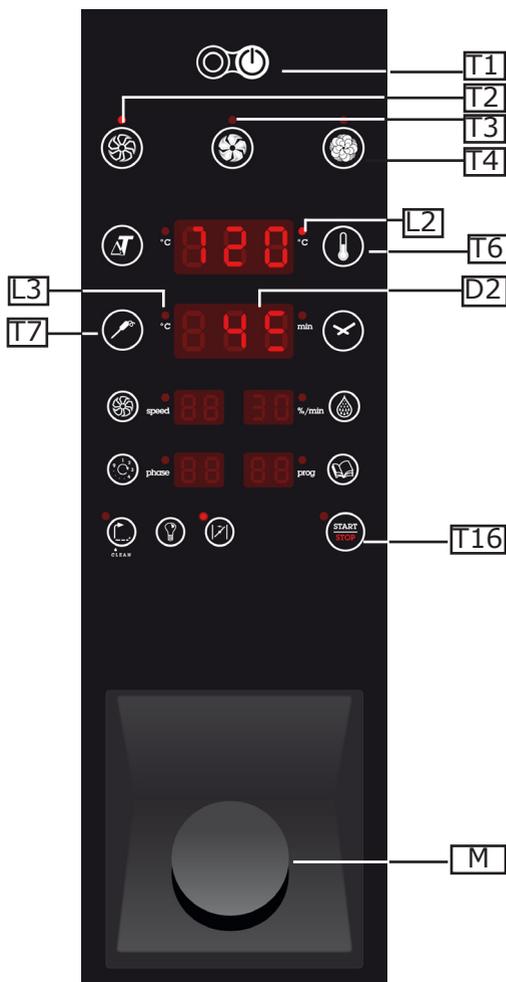
2.7. Cuisson en modalité Spillone (Aiguille)

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

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

Sélectionner la modalité Spillone (Aiguille) en appuyant sur la touche **T7**. Configurer la température désirée au coeur du produit avec la poignée **M** (N.B. lorsque l'on change la température de l'aiguille, la configuration de la température

de la chambre de cuisson varie aussi, elle doit être supérieure d'au moins 5°C). Confirmer la sélection en appuyant sur la touche **T7** ou la poignée **M** de l'encoder. L'écran passe automatiquement à la sélection de la température de la chambre de cuisson (le led **L2** digne).



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

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

Remarque:

Comment positionner la sonde à aiguille:

La sonde à aiguille doit être positionnée en la faisant pénétrer dans l'aliment à cuisiner de façon à insérer la pointe au coeur de la partie la plus grosse du produit

2.8. Cuisson en modalité ΔT

Une fois que le four est allumé, appuyer sur la touche **T1**, sélectionner la modalité de cuisson désirée en appuyant sur la touche correspondante (T2 - T3 - T4). Sélectionner la modalité ΔT en appuyant sur la touche **T5**. Configurer la différence de la température désirée entre le coeur du produit et la chambre de cuisson avec la poignée **M**. Confirmer la sélection en appuyant sur la touche **T5** ou la poignée **M** de l'encoder. L'écran passe automatiquement à la sélection de la température de l'aiguille (le led **L3** clignote).

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

Définir ensuite les autres paramètres de la phase de cuisson en fonction du type de cuisson choisie. Appuyer sur la touche **T16** Start pour démarrer la cuisson.

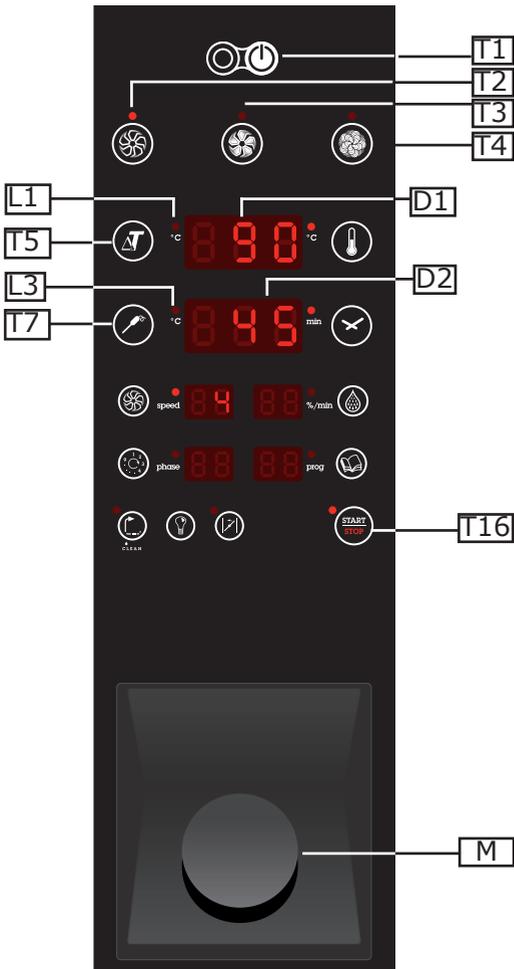
Remarque:

Utilisation des cuissons ΔT :

Les cuissons en modalité ΔT sont particulièrement indiquées pour la cuisson des rôtis de moyennes/grandes dimensions. Ce type de cuisson est effectuée en maintenant une température dans la chambre plus basse des cuissons traditionnelles et avec des temps plus longs en augmentant la tendresse du produit final et en diminuant en même temps la perte de poids de l'aliment.

Nous conseillons de configurer une température ΔT de:

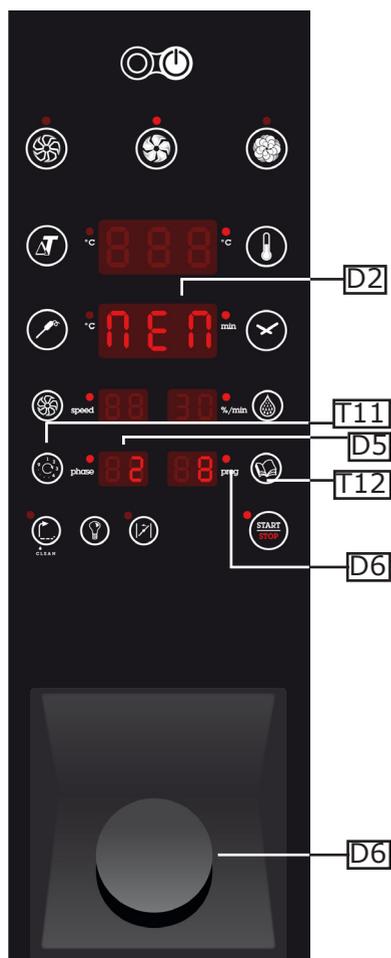
- 40°C pour les rôtis de viande rouge avec une température au coeur entre 45°C et 55°C;
- 50°C pour les rôtis de viande blanche avec une température au coeur entre 75°C et 85°C;



2.9. Mémorisation des programmes de cuisson

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

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



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

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

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

Le nombre maximum de programmes mémorisables est de 99.

Les programmes mémorisés peuvent être transférés sur une mémoire externe avec la sortie USB située sous le panneau de contrôle du four (**fig.17**).

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

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

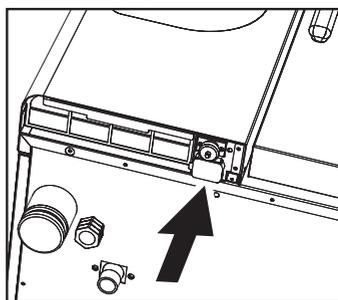
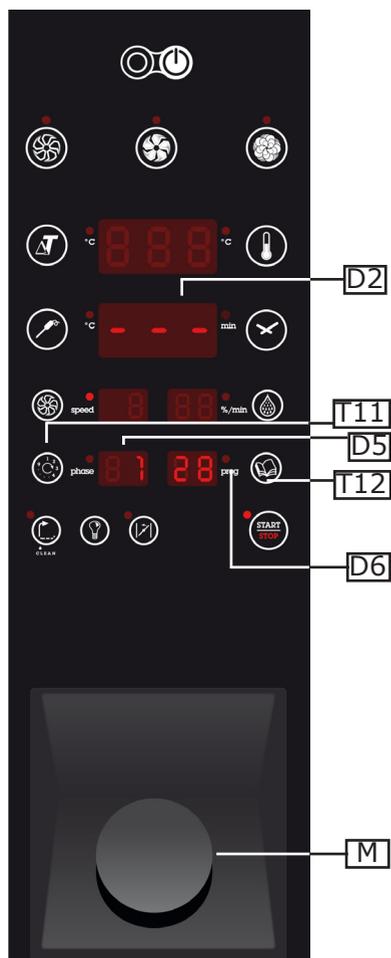


fig. 17

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

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



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

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

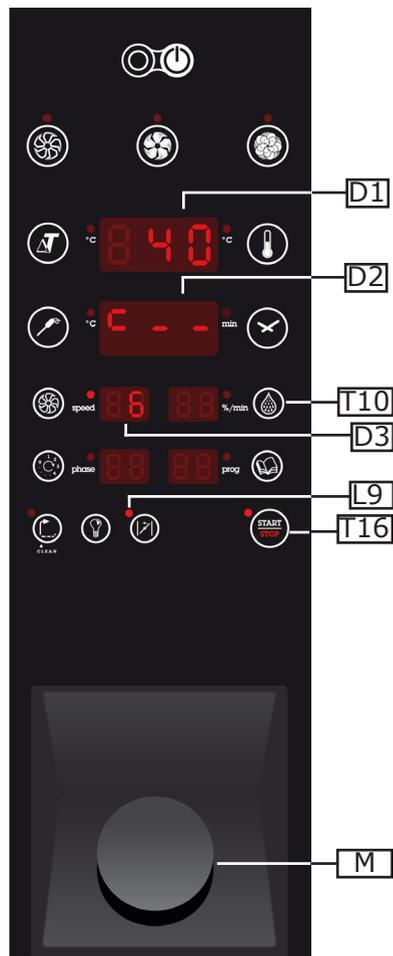
Pour accéder à un programme mémorisé, appuyer sur la touche Livre **T12** et sélectionner le numéro de programme, visualisé sur l'écran **D6**, avec la poignée **M**. Confirmer la sélection en appuyant sur la poignée **M**. Sélectionner, avec la touche Phase **T11**, la phase 1 du programme et maintenir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

Pour l'effacement partiel d'un programme mémorisé, appuyer sur la touche Livre **T12** et sélectionner le numéro de programme, visualisé sur l'écran **D6**, avec la poignée **M**. Confirmer la sélection en appuyant sur la poignée **M**. Sélectionner, avec la touche Phase **T11**, la phase du programme que l'on désire effacer et maintenir appuyée la touche Phase **T11** pendant 3 secondes. La phase sélectionnée et toutes les phases suivantes seront éliminées.

2.11. Refroidissement chambre de cuisson

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

Pour effectuer un cycle de refroidissement de la chambre de cuisson, il est nécessaire que le four soit en condition d'attente des commandes mais non opérationnel (seule la température de la chambre de cuisson s'affiche sur l'écran **D1**), appuyer sur la touche Start **T16**. L'écran **D2** affiche l'écriture C-- à la confirmation du démarrage de la procédure de refroidissement; à ce point on peut ouvrir la porte du four pour faciliter la dispersion de la chaleur présente à l'intérieur de la chambre.



L'écran **D3** affiche la vitesse maximum de fonctionnement du ventilateur et le LED **L9** signale l'ouverture de la soupape d'aération de l'humidité.

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

NOTE : Pour accélérer le refroidissement, il est possible de maintenir le bouton **T10** enfoncé. Cette procédure amène de l'eau à l'intérieur de la chambre de cuisson.

ATTENTION : des jets d'air chaud et de la vapeur peuvent sortir de la chambre de cuisson ! RISQUE DE BRULURES !!

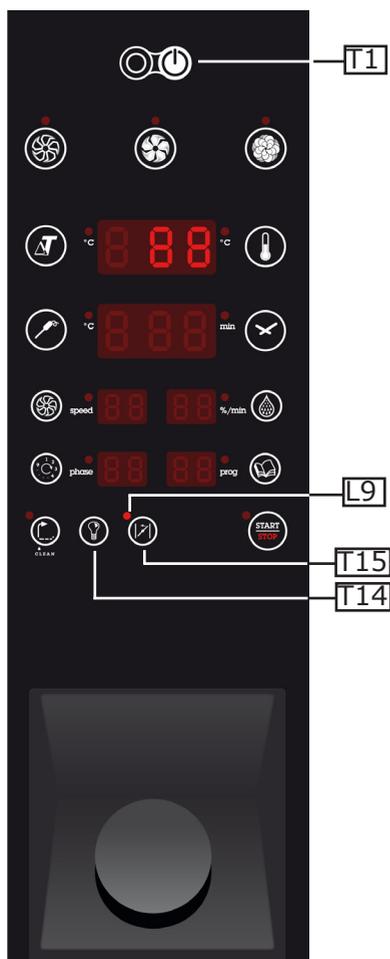
2.12. Soupape d'évacuation de l'humidité

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

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

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

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



Même avec la soupape fermée, il n'y a aucun risque de surpressions dans la chambre de cuisson car elles sont contrôlées par l'évacuation. Lors du refroidissement de la chambre de cuisson, l'état de la soupape est obligatoirement ouvert et il n'est pas possible de changer son état manuellement. Au terme du refroidissement, la soupape se ferme automatiquement.

2.13. Eclairage de la chambre de cuisson

L'éclairage de la chambre de cuisson s'allume en appuyant sur la touche **T14** 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.

2.14. Extinction

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

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.

2.15. Lavage

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

En appuyant ainsi en même temps sur la touche **T13** et la poignée **M**, l'écran **D6** affiche le numéro correspondant au niveau de lavage et l'écran **D2** affiche la durée du lavage. Le niveau de lavage indique son degré d'intensité. Le cycle de lavage est démarré en appuyant sur la touche Start **T16**. Le début du cycle de lavage est

confirmé par l'écran **D1** qui affiche l'écriture CLN.

IMPORTANT:

Pour assurer un bon nettoyage et pour garder la qualité de la chambre du four il est fortement conseillé d'utiliser notre détergent recommandé: "OVEN LIQUID DEGREASER"

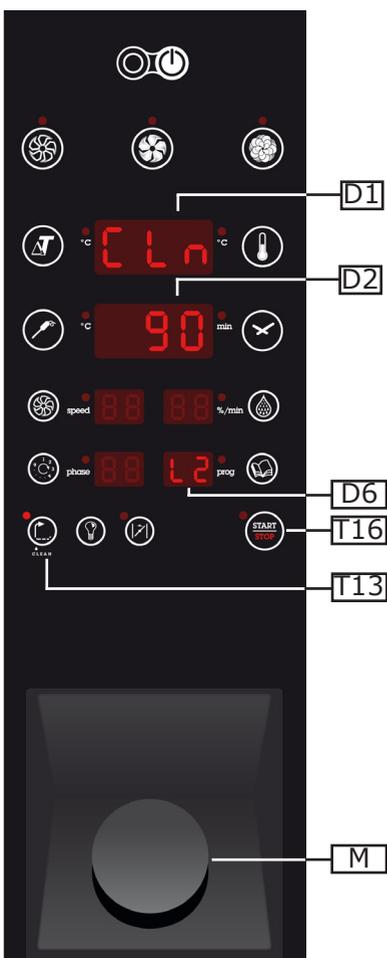
L'UTILISATION DE TOUT TYPE DIVERS DE DÉTERGENT POURRAIT INVALIDER LA GARANTIE.

On peut contrôler périodiquement la propreté derrière les déflecteurs des ventilateurs: ces derniers peuvent être démonter en dévissant les vis de fixation. Nous recommandons de confier cette opération à un personnel formé en s'assurant d'avoir débrancher à l'avance l'alimentation électrique du four.

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.



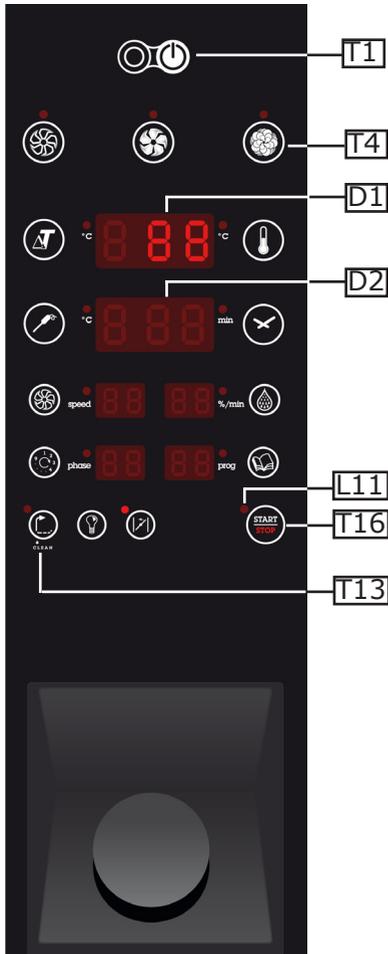
Pour les fours qui ne sont pas équipés de lavage automatique, seule la fonction Manuelle est disponible.

2.16. Détartrage du chaudiere (fours modèles M)

Afin de détartrer le boiler activer le cycle en poussant en même temps pour 5 secondes les boutons **T4** et **T13**.

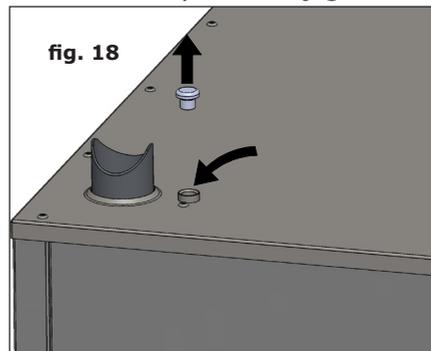
L' cran **D1** montre **boi** tandis que l'écran **D2** montre **CLN** . Pousser le bouton **T16** start : l'allumage du led **L11** confirmera le démarrage du cycle.

L' cran **D1** montre **ins** tandis que l'écran **D2** montre **Dis** . Verser le liquide détartrant dans le trou placé dans la partie supérieure du four (**fig.18**)



Au cours du processus, l'écran **D2** montre alternativement **CLP** et le temps qui manque pour terminer le procès. Un signal acoustique indiquera la fin du processus.

Remarque: il est possible d'interrompre le processus en éteignant le four (pousser l'interrupteur général **T1**). Une fois rallum , le four commencera le cycle de rinçage.



2.17. Touche "ESC"

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

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

3. MAINTENANCE et NETTOYAGE

Avant d'intervenir sur l'appareil pour le nettoyage ou la maintenance, le débrancher de l'alimentation électrique.

À la fin d'une journée de travail, il faut nettoyer l'appareil, aussi bien pour des raisons d'hygiène que pour éviter des pannes de fonctionnement.

Le four ne doit jamais être nettoyé avec des jets d'eau directs ou à haute pression. De la même manière, il ne faut pas utiliser de brosses ou raclettes en acier commun ; il est éventuellement possible d'utiliser de la laine en acier inoxydable en frottant dans le sens du satinage des tôles.

Attendre que la chambre de cuisson soit froide. Enlever les cloisons porte-plaques.

Retirer les résidus mobiles manuellement et mettre les pièces amovibles au lave-vaisselle.

Pour le nettoyage de la chambre de cuisson, il faut utiliser de l'eau tiède savonneuse. Ensuite, toutes les surfaces concernées doivent être abondamment rincées, en prenant soin de vérifier qu'il ne reste aucun résidu de nettoyant.

Pour nettoyer les parties extérieures du four, utiliser un chiffon humide et un nettoyant non agressif.

Durant le contrôle annuel effectué par un technicien spécialisé, enlever le déflecteur et le laver avec de l'eau savonneuse.

3.1 EVACUATION DE L'HUMIDITE

L'évacuation de l'humidité élimine les vapeurs produites à l'intérieur de la chambre de cuisson. Contrôler qu'il soit toujours propre et parfaitement dégagé des obstructions.

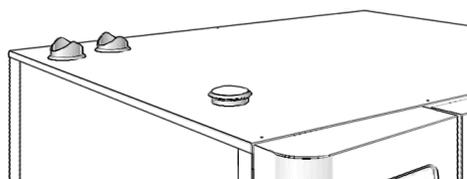


Fig. 19



Fig. 20

3.2 NETTOYAGE DU VERRE

Le nettoyage de la vitre de la porte peut être effectué aussi bien de l'extérieur que de l'intérieur. Pour cette raison, il faut tourner dans le sens horaire le crochet qui retient la vitre interne en position (**Fig.20**) et, une fois ouverte, il faudra la nettoyer avec un détergent approprié. Il ne faut jamais utiliser des matériaux abrasifs.

La vitre doit être ensuite refermée correctement et bloquée en position en tournant le crochet dans le sens antihoraire.

3.3 NETTOYAGE DU FILTRE D'AERATION DU TABLEAU DE COMMANDE

Le nettoyage du filtre d'aération du tableau de commande du four (**Fig.21** , réf. **F**) doit être effectué au moins une fois par mois en lavant le filtre à la main avec de l'eau et du savon.

Pour retirer le filtre, tirer vers le bas avec les doigts, en forçant sur la prise prévue à cet effet (**Fig. 21**).

Il convient de remplacer le filtre au moins une fois par an, ou plus fréquemment si le four fonctionne dans des lieux à haute concentration de farines ou de substances similaires.

Dans tous les cas, le filtre doit être remplacé en cas d'usure ou de détérioration; il doit être commandé comme pièce de rechange au fournisseur.

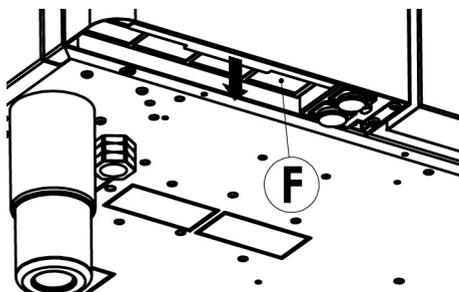


Fig. 21

4. CONTROLES POUVANT ETRE EFFECTUES UNIQUEMENT PAR UN TECHNICIEN AUTORISE

Couper l'alimentation électrique avant d'effectuer tout réglage ou intervention.

4.1 REARMEMENT DU THERMOSTAT DE SECURITE

Dévisser les vis qui fixent le tableau de commande et l'ouvrir en le faisant tourner sur ses coulisses vers la gauche.

Localiser le thermostat, placé dans la partie basse à gauche du compartiment technique, et appuyer sur le bouton rouge jusqu'à l'avertissement d'un bruit mécanique ("clic") qui confirmera la fermeture des contacts (**Fig. 22**).

Il est possible que le thermostat intervienne à cause des efforts mécaniques auxquels le four peut avoir été soumis pendant le transport.

Une intervention continue du thermostat de sécurité indique un mauvais fonctionnement de l'appareil et rend indispensable de s'informer sur les causes.

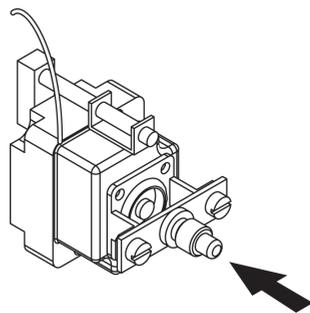


Fig. 22

4.2 PROTECTION THERMIQUE DU MOTEUR

La protection thermique du moteur est à réarmement automatique et si elle intervient il faut vérifier le nettoyage des fentes, l'efficacité des dispositifs de refroidissement et la rotation régulière et sans frottements du moteur.

Nous recommandons de couper l'alimentation électrique.

4.3 FUSIBLES DE PROTECTION

Les fusibles de protection servent pour protéger des surtensions les cartes électroniques du four. Ils se trouvent dans la partie basse du compartiment technique, près du bouton de réarmement du thermostat de sécurité.

4.4 CONTROLE DE LA FLAMME

Attention:

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

4.5 GESTION DES PIÈCES DE RECHANGE

Le remplacement des pièces de rechange doit être effectué uniquement par un personnel du centre d'assistance autorisé.

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

Après avoir reconnu univoquement les pièces de rechange nécessaires, le service d'assistance enverra une commande écrite régulière au fabricant dans laquelle seront indiqués clairement le modèle de l'appareil, le numéro de série correspondant, la tension et la fréquence de l'alimentation électrique, outre bien entendu au code et à la description des pièces concernées.

Dans le but de protéger la santé de l'utilisateur et du consommateur, il est nécessaire d'utiliser toujours et exclusivement des pièces de rechange d'origine.

5. DESCRIPTION DES ALARMES

En cas d'alarme sur l'afficheur de la température et sur l'afficheur du temps apparaît le nom d'identification de l'alarme en cours.

Les alarmes suivantes sont gérées :

Nom	Description	Actions	SOLUTIONS
<i>Sol</i>	Erreur de sonde chambre	Bloc cuisson, rétablissement automatique.	Remplacer la sonde de la chambre.
<i>So2</i>	Erreur sonde aiguille	Rétablissement manuel.	Remplacer la sonde aiguille.
<i>GRS</i>	Bloc brûleurs gaz	Bloc cuisson, à rétablissement manuel.	Appuyer sur le rétablissement manuel. (bouton encoder)
<i>GRS Lo</i>	Second bloc brûleur à gaz	Bloc cuisson, à rétablissement manuel.	Appuyer sur le rétablissement manuel. (bouton encoder)
<i>Not</i>	Alarme Moteur	Bloc cuisson, à réarmement automatique.	Contacteur l'assistance si répétitif.
<i>Inu</i>	Alarme Inverseur Moteur	Bloc cuisson, à réarmement automatique.	Contacteur l'assistance si répétitif.
<i>Sic</i>	Sécurité thermique de la chambre	Bloc cuisson, à réarmement manuel.	Contacteur l'assistance si répétitif.
<i>FRn</i>	Erreur fiche PWM (timeout communication ou problèmes sur la vitesse du ventilateur)	Bloc cuisson.	Enlever et remettre en tension. Contacteur l'assistance si répétitif.
<i>FRn Lo</i>	Erreur fiche PWM (timeout communication ou problèmes sur la vitesse du ventilateur)	Bloc cuisson.	Enlever et remettre en tension. Contacteur l'assistance si répétitif.
<i>Air</i>	Alarme portée d'air sur brûleur gaz	Bloc cuisson, à rétablissement manuel.	Vérifier les obstructions sur la cheminée d'évacuation des fumées de combustion, sinon contacter l'assistance.
<i>Air Lo</i>	Alarme portée d'air sur le second brûleur gaz	Bloc cuisson, à rétablissement manuel.	Vérifier les obstructions sur la cheminée d'évacuation des fumées de combustion, sinon contacter l'assistance.
<i>hit</i>	Température du local technique trop élevée	Si la cuisson se bloque, rétablissement automatique.	Vérifier l'aération périmétrale du four (fentes) et le correct fonctionnement des ventilateurs de refroidissement des composants.
<i>H2O</i>	Absence d'eau pour la production de vapeur	Si la cuisson se bloque, rétablissement automatique.	Vérifier le branchement au conduit de l'eau et l'ouverture du robinet d'interception.

Nom	Description	Actions	SOLUTIONS
H2O Cnt	Alarme du compteur de lavage	Blocage de lavage réarmement manuel	Appuyez sur reset manuel (bouton de l'encodeur) . Contactez le support si répétitif
Con	Erreur de communication fiche principale	Bloc cuisson.	Enlever et remettre en tension. Contacter l'assistance si répétitif.
SCA	L'eau du chauffe-eau, ne s'est pas correctement évacuée	Bloc cuisson.	Enlever et remettre en tension. Contacter l'assistance si répétitif.
PoF	Interruption de l'alimentation électrique	Bloc cuisson.	Appuyer M pendant 1 seconde.
S04	Alarme sonde contrôle humidité 4	Bloc cuisson.	Remplacer la sonde d'humidité 4.
S05	Alarme sonde contrôle humidité 5	Bloc cuisson.	Remplacer la sonde d'humidité 5.

6. PANNEAU DE CONTRÔLE

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

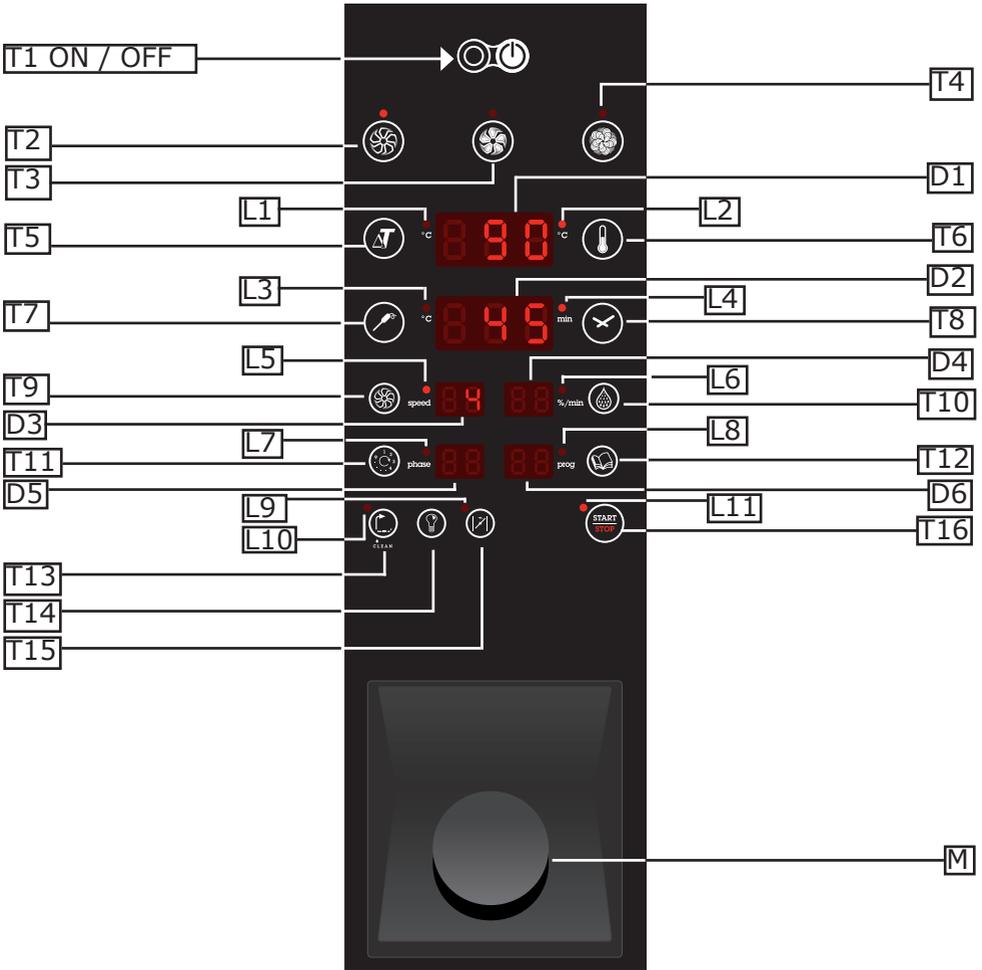
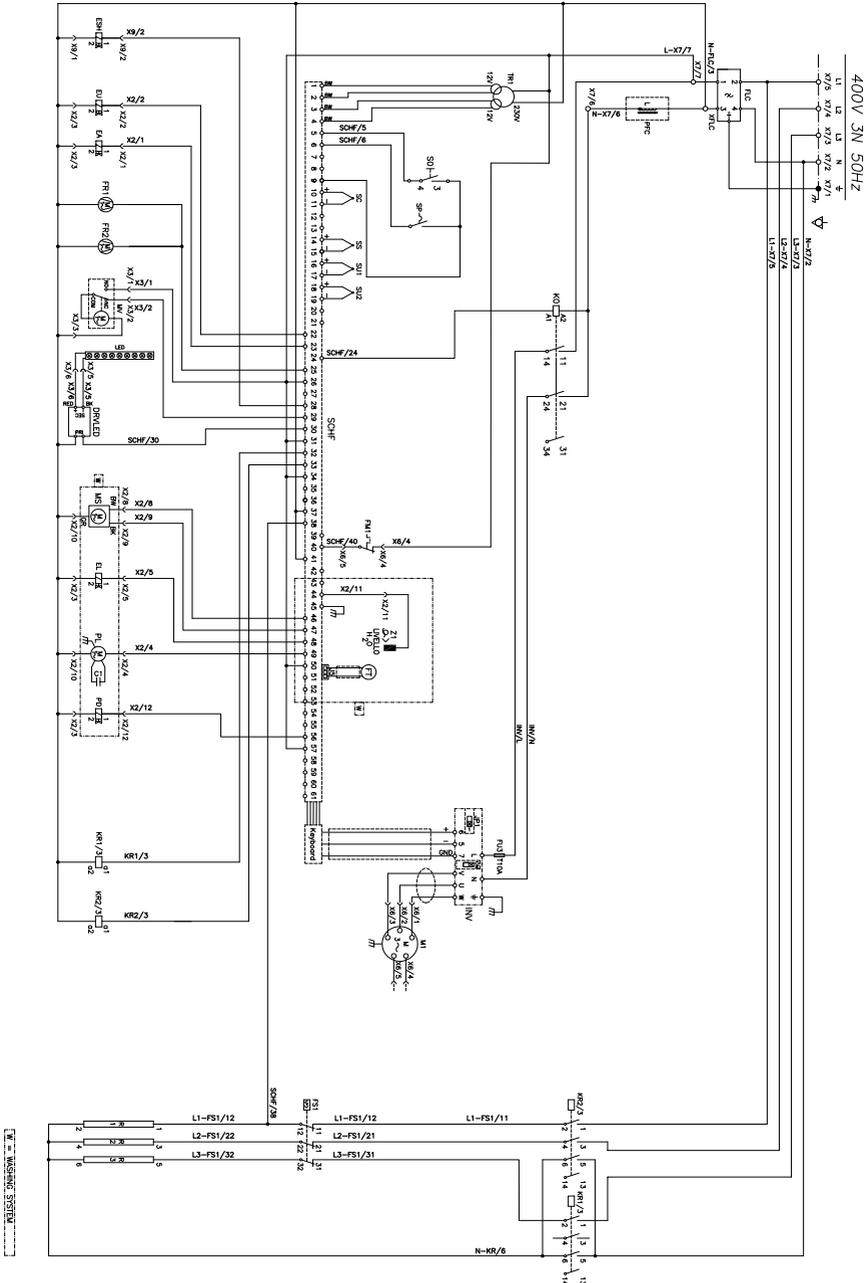


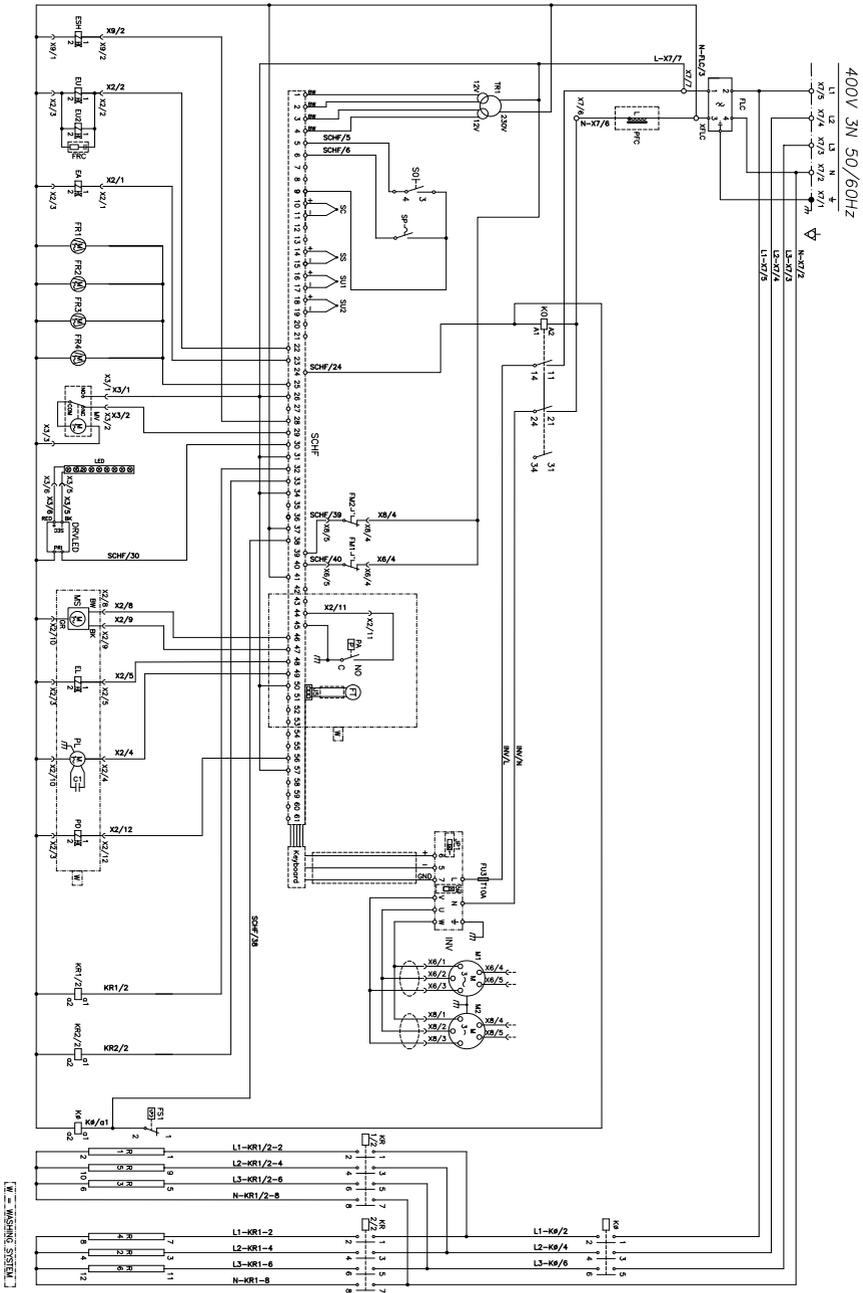
Fig. 23

7. SCHÉMAS DE CÂBLAGE

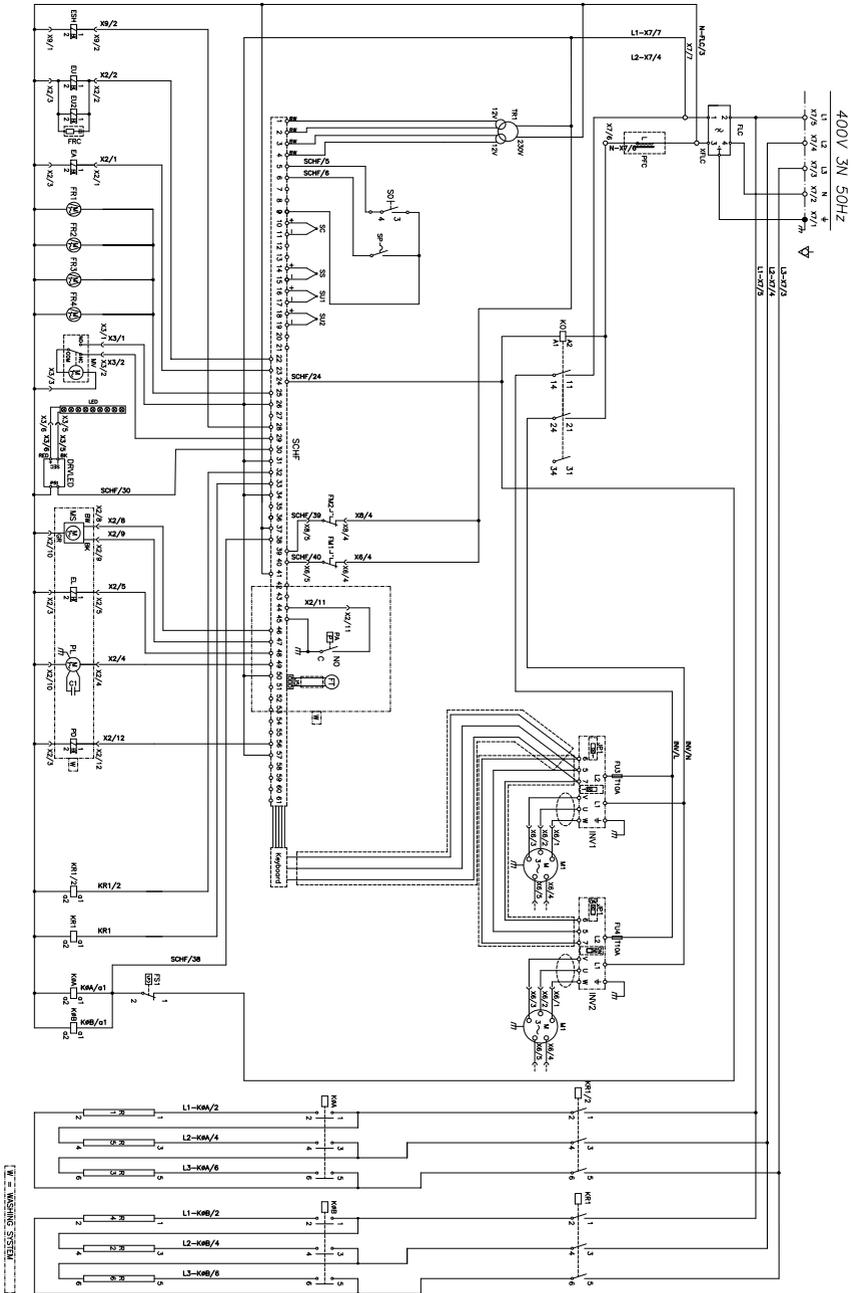
7.1. SEPE061(W), SEPE101(W): ZSE2271-ZSE2273



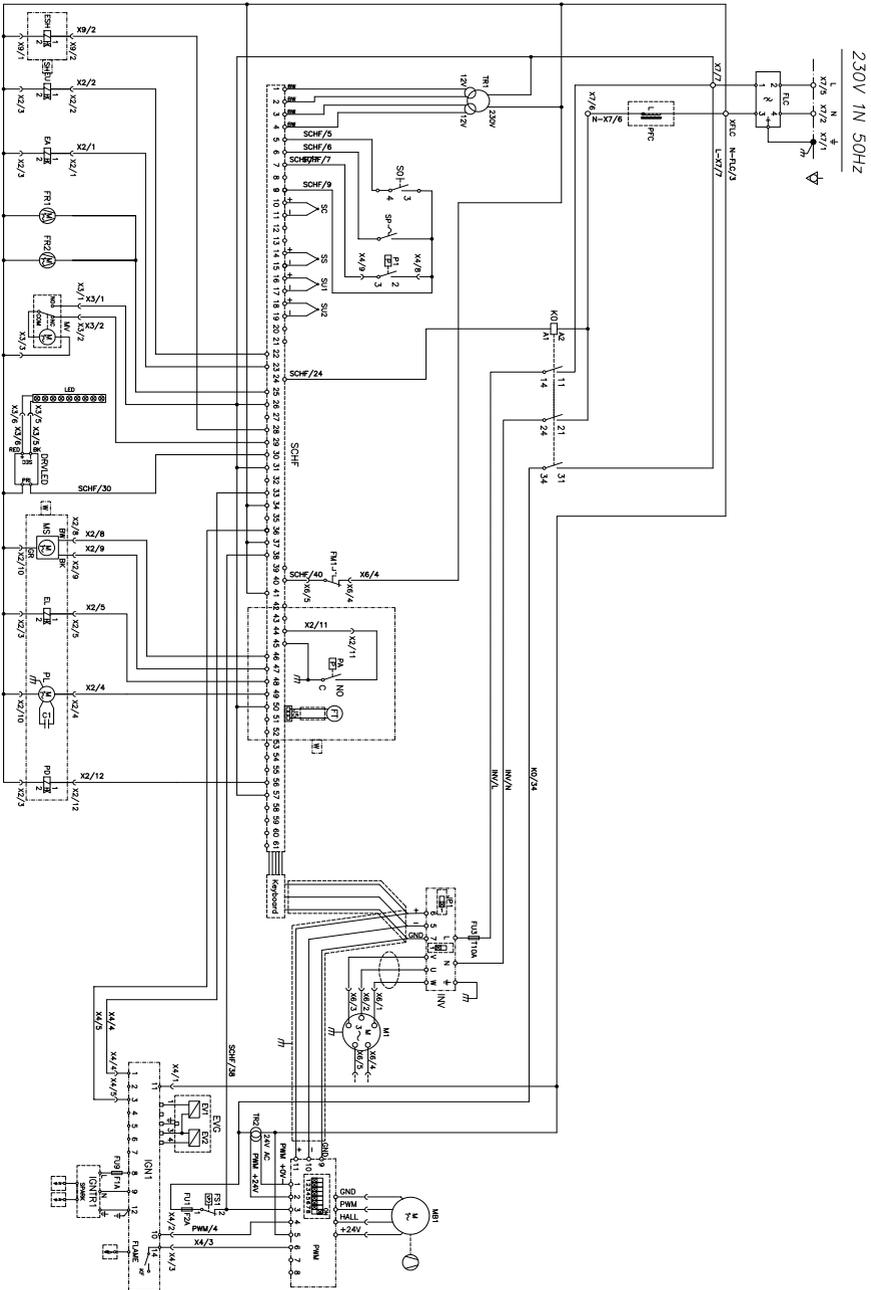
7.4. SEPE201(W): ZSE2277-ZSE2278



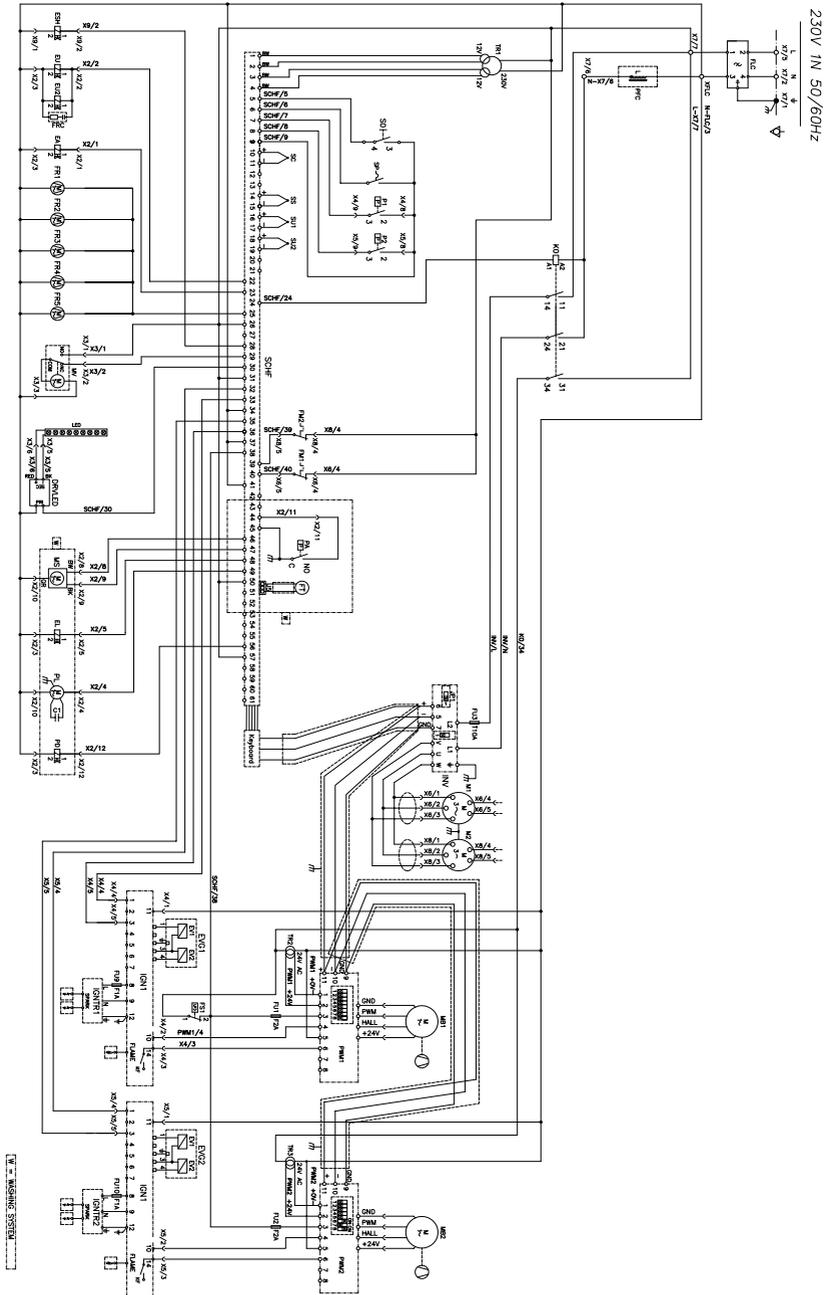
7.5. SEPE202(W): ZSE2290-ZSE2291



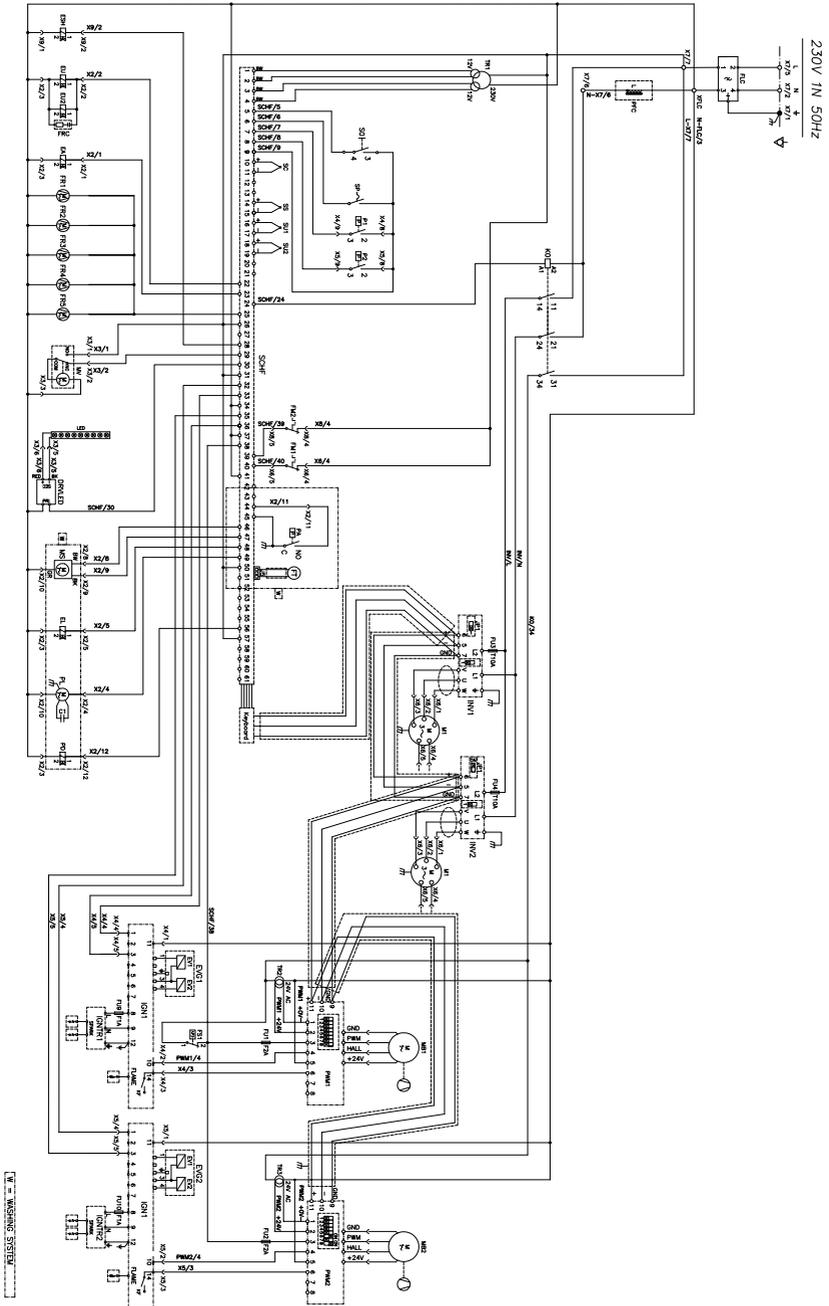
7.6. SEPG061(W), SEPG062(W), SEPG101(W), SEPG102(W): ZSE2272-ZSE2274



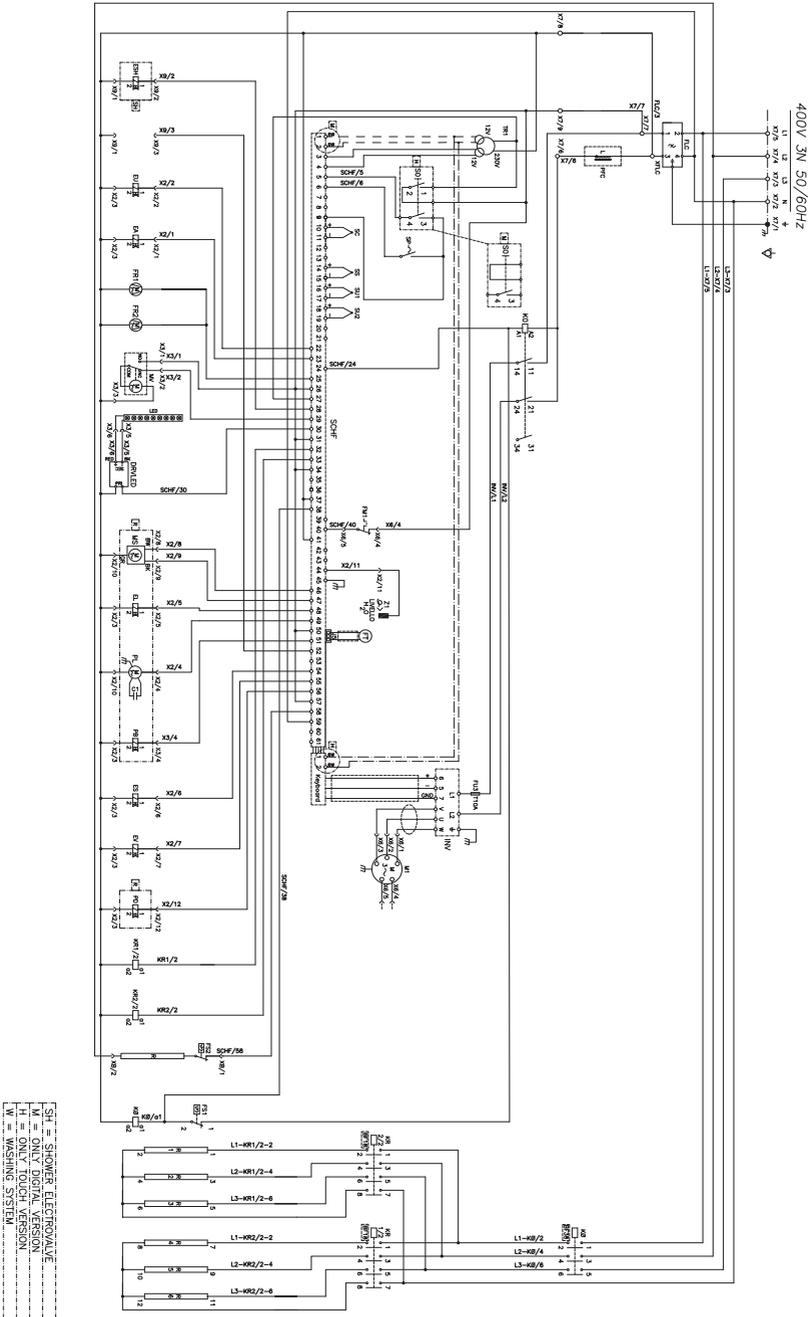
7.7. SEPG201(W): ZSE2279-ZSE2280



7.8. SEPG202(W): ZSE2292-ZSE2293



7.10. SEME062(W): ZSE2294



8. MISE AU REBUT DE L'APPAREIL

L'appareil, à la fin de son cycle de vie, devra obligatoirement être détruit conformément aux lois en vigueur.

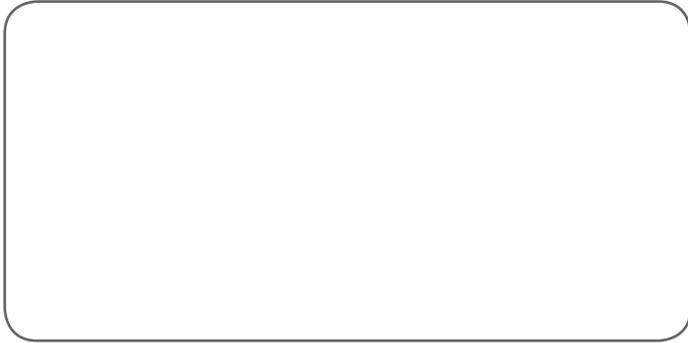
Le symbole de la **Fig.24** indique que, à la fin de sa vie utile, l'appareil doit être mis au rebut conformément aux indications de la directive du parlement européen 2012/19/EU du 04/06/2012.



Fig. 24

Informations sur la mise au rebut dans les pays de l'union européenne

La directive communautaire sur les appareils DEEE a été reçue de manière différente par chaque pays. Par conséquent, pour mettre cet appareil au rebut, il est conseillé de contacter les autorités locales ou le revendeur pour s'informer sur la méthode correcte de mise au rebut.



LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES DUS À L'INSTALLATION ERRONÉE, LA MODIFICATION DE L'APPAREIL, L'UTILISATION IMPROPRE, LA MAUVAISE MAINTENANCE, L'INOBSERVATION DES RÉGLEMENTATIONS EN VIGUEUR ET L'INEXPÉRIENCE DANS L'UTILISATION.

LE CONSTRUCTEUR SE RÉSERVE LE DROIT D'APPORTER À TOUT MOMENT LES MODIFICATIONS QU'IL CONSIDÈRE COMME NÉCESSAIRES OU UTILES AU PRODUIT.