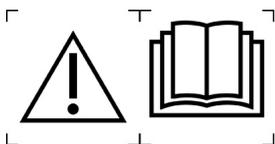

Steambox Evolution

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

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



ITALIANO: Manuale Installazione, Uso e Manutenzione



06/2016



Indice

1. INSTALLAZIONE	5
1.1 Avvertenze generali e di sicurezza	5
1.2 Posizionamento	8
1.3 Collegamento idrico	10
1.4 Collegamento allo scarico	11
1.5 Collegamento elettrico	11
1.6 Collegamento del gas (solo per forni a gas)	13
1.7 Scarico dei fumi	15
1.8 Valori di funzionamento dei forni a gas (solo per versioni a gas)	15
1.9 Regolazione delle cerniere e del perno di chiusura della porta ..	17
1.10 Messa in funzione e collaudo del forno	17
2. ISTRUZIONI D'USO	20
2.1. Informazioni preliminari	20
2.3. Cottura a convezione	21
2.4. Cottura mista convezione/vapore	22
2.5. Cottura a vapore	23
2.6. Preriscaldamento della camera di cottura	24
2.7. Cottura in modalità Spillone	25
2.8. Cottura in modalità Δt	26
2.9. Memorizzazione dei programmi di cottura	27
2.10. Caricamento, modifica e/o cancellazione dei programmi di cottura ..	28
2.11. Raffreddamento camera di cottura	29
2.12. Valvola di scarico umidità	30
2.15. Lavaggio	31
3. MANUTENZIONE e PULIZIA	33
3.1 SCARICO UMIDITA'	33
3.2 PULIZIA DEL VETRO	33
3.3 PULIZIA DEL FILTRO DI AERAZIONE DEL CRUSCOTTO	34
4. CONTROLLI ESEGUIBILI SOLO DA UN TECNICO AUTORIZZATO	34
4.1 RIARMO DEL TERMOSTATO DI SICUREZZA	34
4.2 PROTEZIONE TERMICA DEL MOTORE	35
4.3 FUSIBILI DI PROTEZIONE	35
4.4 CONTROLLO DI FIAMMA	35
4.5 GESTIONE RICAMBI	35

5. DESCRIZIONE ALLARMI 36

6. PANNELLO DI CONTROLLO 37

7. SCHEMI ELETTRICI 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
7.17. SEPE202	55
7.18. SEPE202W	56
7.19. SEPG202	57
7.20. SEPG202W	58

7. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO 59

Gentile Cliente,

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

Questo forno fa parte di una linea di apparecchi elettrici progettati per la gastronomia. 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.

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 l'apparecchio 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.
- Il materiale d'imballaggio, poiché potenzialmente pericoloso, deve essere tenuto fuori dalla portata di bambini o animali e correttamente smaltito secondo le norme locali.
- Prima di installare l'apparecchiatura, verificare che gli impianti siano conformi alle normative vigenti nel Paese di utilizzo e a quanto riportato sulla targhetta tecnica.
- Un'installazione o una manutenzione diverse da quelle indicate nel libretto possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali.
- L'installazione, la manutenzione straordinaria e le operazioni di riparazione dell'apparecchiatura devono essere eseguite unicamente da personale professionalmente qualificato e seguendo le istruzioni del costruttore.
- Durante il montaggio dell'apparecchiatura, non è permesso il transito o la permanenza di persone non addette all'installazione nei pressi dell'area di lavoro.
- L'apparecchio è stato progettato per cucinare alimenti in ambienti chiusi e deve essere impiegato unicamente per tale funzione: qualsiasi diverso uso, quindi, deve essere evitato perché improprio e pericoloso.

- L'apparecchio deve essere usato solo da personale adeguatamente addestrato al suo utilizzo. Per evitare il rischio di incidenti o danni all'apparecchio è inoltre fondamentale che il personale riceva con regolarità precise istruzioni riguardanti la sicurezza.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone prive di esperienza e conoscenza, salvo che esse non siano supervisionate o istruite riguardo l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- L'apparecchio deve essere posto in un locale adeguatamente ventilato per prevenire un accumulo eccessivo di sostanze dannose alla salute nell'aria della stanza ove installato.
- 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.
- Non è necessario l'uso di otoprotettori da parte dell'utente poiché il livello di pressione acustica del forno è inferiore ai 70 dB(A).
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento, l'apparecchiatura deve essere disattivata; per la sua eventuale riparazione rivolgersi solamente a un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.
- Prima di eseguire qualunque intervento di installazione o manutenzione, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.
- Interventi, manomissioni o modifiche non espressamente autorizzati che non rispettino quanto riportato nel presente manuale faranno decadere la garanzia.
- Non posizionare altre sorgenti di calore, come ad esempio friggitrice o piastre di cottura, nelle vicinanze del forno.
- Non depositare né utilizzare sostanze infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchiatura.
- In caso di prolungato inutilizzo dell'apparecchiatura, devono essere interrotte l'erogazione dell'acqua, dell'energia

elettrica e del gas.

- 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 dell'apparecchiatura che si dovesse rendere necessaria dovrà essere approvata ed eseguita da parte di personale tecnico autorizzato.
- L'apparecchio è destinato al solo uso professionale.
- Non sono ammesse modifiche di alcun tipo al cablaggio dell'apparecchiatura.
- Il mancato rispetto delle precedenti avvertenze può compromettere sia la sicurezza dell'apparecchiatura sia la vostra.
- Quando la camera di cottura è calda prestare attenzione durante l'apertura della porta. **PERICOLO DI USTIONI !!**
- L'estrazione delle teglie o delle griglie dal forno caldo deve essere fatta proteggendo le mani con appositi guanti resistenti al calore.
- Durante le operazioni di pulizia della camera di cottura utilizzare occhiali di

protezione e guanti adatti.

- **ATTENZIONE:** il pavimento in prossimità del forno potrebbe essere scivoloso.
- La targhetta tecnica fornisce importanti informazioni tecniche: esse sono indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura; si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla.
- Le versioni a gas del forno sono conformi ai requisiti essenziali della Direttiva Gas 2009/142/CE e sono quindi dotate di certificato d'esame CE rilasciato da un Organismo notificato.
- L'apparecchiatura è conforme ai requisiti essenziali della Direttiva Macchine 2006/42/CE.
- L'apparecchiatura è conforme ai requisiti essenziali della Direttiva di Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/CE.
- L'apparecchiatura è conforme al requisito essenziale della Direttiva di Bassa Tensione 2014/35/CE.

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 agli agenti atmosferici.

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 trasportato fino al luogo dell'installazione imballato sul proprio pallet di legno.

La movimentazione deve essere fatta con transpallett adottando tutte le precauzioni atte a evitare il ribaltamento del forno. Anche a fine vita il forno deve essere caricato sul pallet e movimentato con la massima cura al fine di evitare pericoli di ribaltamenti.

Nell'imballo dei forni con appoggio a terra sono inserite due travi di legno allo scopo di movimentare il forno senza danneggiarlo. Collocare le travi come in **Fig.1** e procedere con la movimentazione.

L'apparecchio deve essere posto in un locale adeguatamente ventilato per prevenire un accumulo eccessivo di sostanze dannose alla salute nell'aria della stanza ove installato.

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 influire negativamente sul funzionamento del forno.

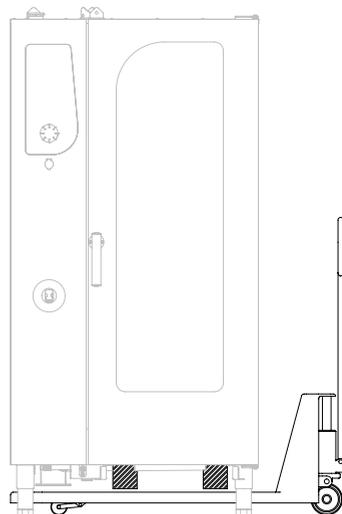


Fig. 1

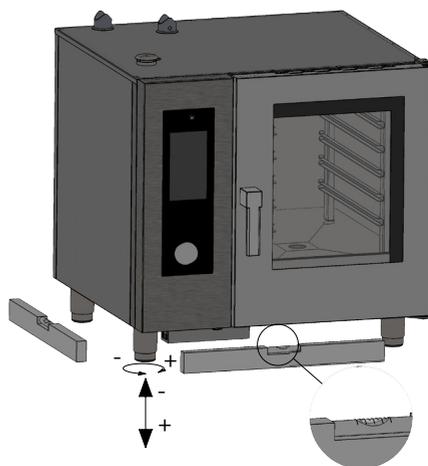


Fig. 2

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.

Nel caso in cui si ritenga opportuno, è possibile fissare al pavimento i forni dotati di struttura carrellata utilizzando le staffe fornite in dotazione con il forno.

Togliere le due viti che fissano il piedino posteriore al telaio, posizionare la staffa di bloccaggio come da **Fig.3** e utilizzare le viti appena tolte per fissarla al telaio.

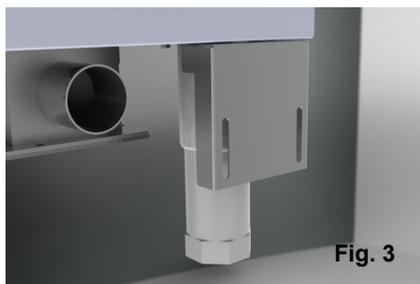


Fig. 3

Porre la staffa di fissaggio a terra come da **Fig.4**. Tracciare la posizione dei fori sul pavimento e bloccare la staffa con adeguati sistemi di fissaggio. Eseguire la stessa procedura con il piedino posteriore posto sul lato opposto.



Fig. 4

Il forno deve essere installato solo su un supporto stabile.

Togliere l'apparecchio dall'imballo, verificarne l'integrità e sistemarlo nel luogo d'utilizzazione avendo l'accortezza di non porlo sopra o contro muri, paratie, pareti divisorie, mobili da cucina o rivestimenti in materiale infiammabile.

Si raccomanda di osservare scrupolosamente la normativa antincendio vigente.

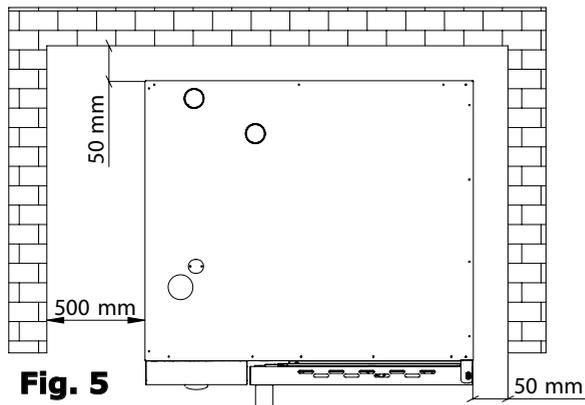


Fig. 5

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. 5**) per consentire un'agevole installazione del forno e la sua successiva manutenzione.

È opportuno far eseguire con cadenza annuale, in conformità con le norme specifiche, la manutenzione periodica dei forni da parte di un tecnico autorizzato; in quest'occasione saranno effettuati tutti i controlli riguardanti il funzionamento dei componenti elettrici (contattori, elettronica, elettrovalvole, elementi riscaldanti, motori, ventilatori di raffreddamento, etc.) e i controlli meccanici relativi alla funzionalità delle porte, delle cerniere, dei meccanismi di chiusura, delle guarnizioni.

1.3 Collegamento idrico

La pressione dell'acqua deve essere al massimo di (600 KPa) 6 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 1.5 bar.

Il forno ha due ingressi per acqua, di cui uno per acqua addolcita e uno per acqua di rete (**Fig.6**). 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.

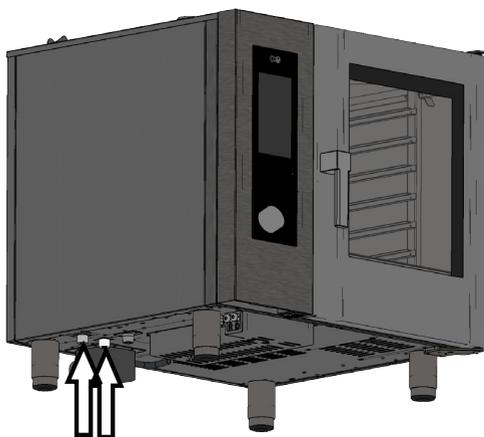


Fig.6

Prima del collegamento, lasciare defluire una quantità di acqua sufficiente per pulire la condotta da eventuali residui ferrosi.

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

Assicurarsi che il rubinetto di intercettazione sia posto 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.

1.4 Collegamento allo scarico

Il forno è dotato di un dispositivo di scarico dell'acqua; è posto in basso nella parte posteriore dell'apparecchio e presenta un tubo del diametro di 50 mm.

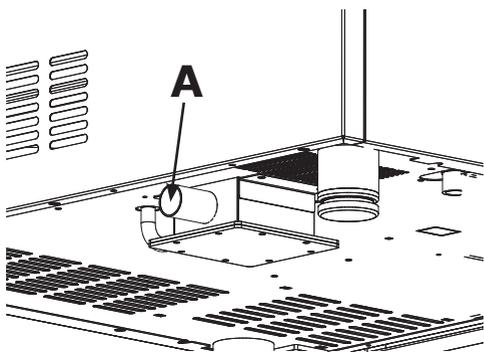


Fig. 7

Procedere al collegamento del tubo che sporge dal dispositivo di scarico (**Fig. 7, rif. A**). Il dispositivo di scarico è un sifone; si consiglia comunque di collegare il tubo a un imbuto aperto.

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

1.5 Collegamento elettrico

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 eseguire 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. 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

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 posto in luogo e in maniera tale da essere facilmente azionabile in qualsiasi momento dall'operatore.

Portare l'interruttore generale, al quale 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.9**). 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**).

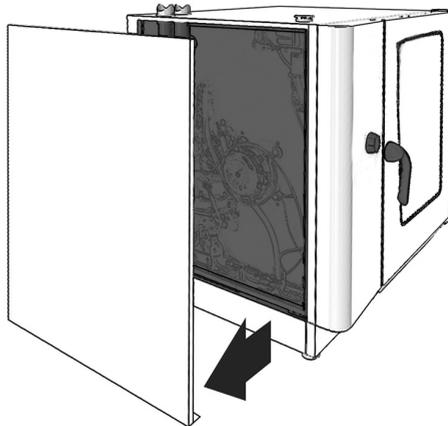


Fig. 9

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

Modello ELET.	SEME061	SEPE061	SEME062	SEPE062	SEME101	SEPE101	SEME102	SEPE102	SEME201	SEPE201	SEME202	SEPE202
Peso	107	107	170	170	140	140	190	190	260	260	340	340
Tensione	3N 400V											
Frequenza(Hz)	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Potenza assorbita (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
Sezione minima cavo alimentazione (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

Modello GAS	SEMG061	SEPG061	SEMG062	SEPG062	SEMG101	SEPG101	SEMG102	SEPG102	SEMG201	SEPG201	SEMG202	SEPG202
Peso	135	135	190	190	165	165	220	220	270	270	350	350
Tensione	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V								
Frequenza (Hz)	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Potenza assorbita (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
Sezione minima cavo alimentazione (mm ²)	3 x 1	3 x 0,75	3 x 2.5	3 x 1								

tab. 1

Collegare il cavo alla morsettiera seguendo le indicazioni riportate in **tab. 2** (pagina seguente).

Bloccare il cavo con il pressacavo.

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

tab. 2

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. 10**, al quale deve essere collegato un cavo con sezione minima di 10 mm².

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



Fig. 10

1.6 Collegamento del gas (solo per forni a gas)

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. 11, rif. A**).

Durante il collaudo, accertarsi che le tarature di fabbrica eseguite 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 fosse riscontrata la presenza di CO non diluito oltre tale limite, sarà necessario far verificare le regolazioni dei bruciatori unicamente

		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-LZ-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 _n			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

da un tecnico autorizzato dal produttore, il quale apporgerà 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.

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 e 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 eseguito utilizzando tubazioni metalliche flessibili, interponendo un rubinetto d'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 eseguire prima dell'installazione

Controllare sulla targhetta tecnica posta sul lato sinistro del forno che l'apparecchio sia stato collaudato per il tipo di gas disponibile presso l'utente (**Fig. 11, rif. A**).

Controllare con i dati riportati sulla targhetta tecnica (**Fig.11**) 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.

Collegare il forno all'impianto di alimentazione del gas mediante un

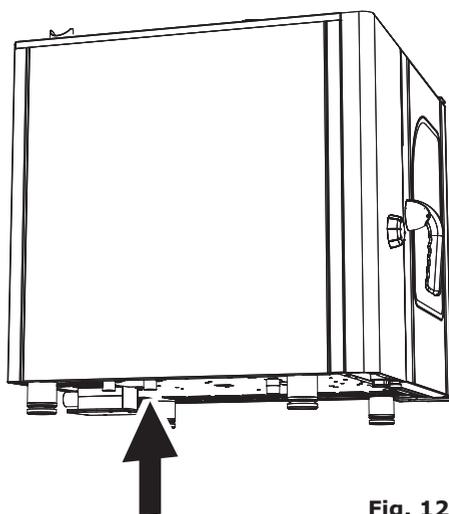


Fig. 12

tubo di diametro 3/4" con sezione interna non inferiore a 20 mm (**Fig. 12**).

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 sarà eseguita l'analisi dei gas combusti e il controllo della potenza termica.

1.7 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.

È possibile collegare lo scarico dei forni mediante un sistema di evacuazione forzata, come una cappa munita di aspiratore meccanico (**Fig.13**).

In questo caso l'alimentazione del gas all'apparecchio deve essere controllata direttamente da tale sistema e deve interrompersi qualora la portata dell'aspirazione scenda al di sotto dei valori prescritti.

Quando l'apparecchio è installato sotto cappa aspirante, bisogna verificare che siano rispettate le seguenti indicazioni:

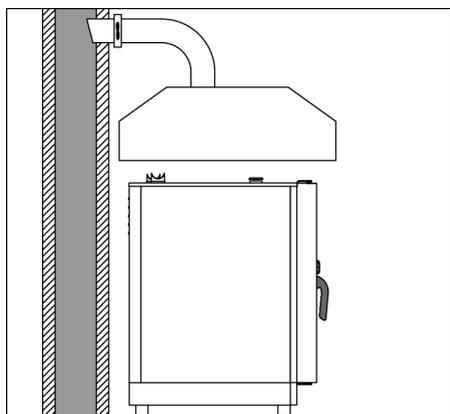


Fig. 13

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) il ripristino dell'alimentazione del gas a seguito di un blocco causato dall'insufficiente aspirazione deve essere eseguito manualmente.

1.8 Valori di funzionamento dei forni a gas (solo per versioni a gas)

Consumo gas

	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

Portata termica nominale

Modello	SEMG061	SEPG061	SEMG062	SEPG062	SEMG101	SEPG101	SEMG102	SEPG102	SEMG201	SEPG201	SEMG202	SEPG202
Tensione	1N 230V											
Frequenza(Hz)	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Potenza assorbita (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
Portata termica nom. (kW)	12	12	23	23	19	19	27	27	36	36	54	54
Sezione cavo alimentazione (mm ²)	3 x 1.5											

Pressione del gas

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 Regolazione delle cerniere e del perno di chiusura della porta

Una volta che il forno è stato sistemato 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 sia quella inferiore.

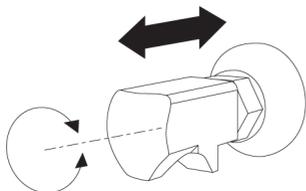


Fig. 15

di vapore durante la cottura. È possibile regolare la pressione esercitata dalla porta sulla guarnizione avvitando il perno per aumentarla o svitandolo per diminuirla (Fig.15).

A regolazione ultimata, serrare nuovamente il bullone accertandosi di aver posto verso il basso l'ancoraggio di chiusura della serratura.

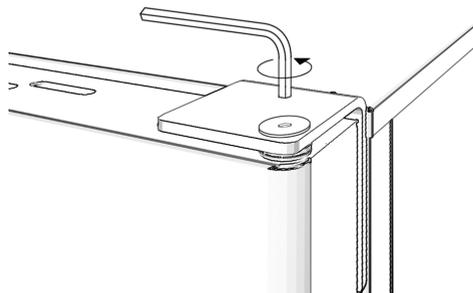


Fig. 14

Per regolare la tenuta della porta, qualora si rendesse necessario, allentare il bullone (Fig.14) e spostare la porta nella posizione desiderata. A regolazione ultimata, serrare nuovamente il bullone.

Il perno di chiusura della porta può essere regolato in profondità per eliminare eventuali fuoriuscite

1.10 Messa in funzione e collaudo del forno

Prima di mettere in funzione il forno, vanno eseguite 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 con il tasto "ON / OFF" **Rif. T1 Fig.16.**

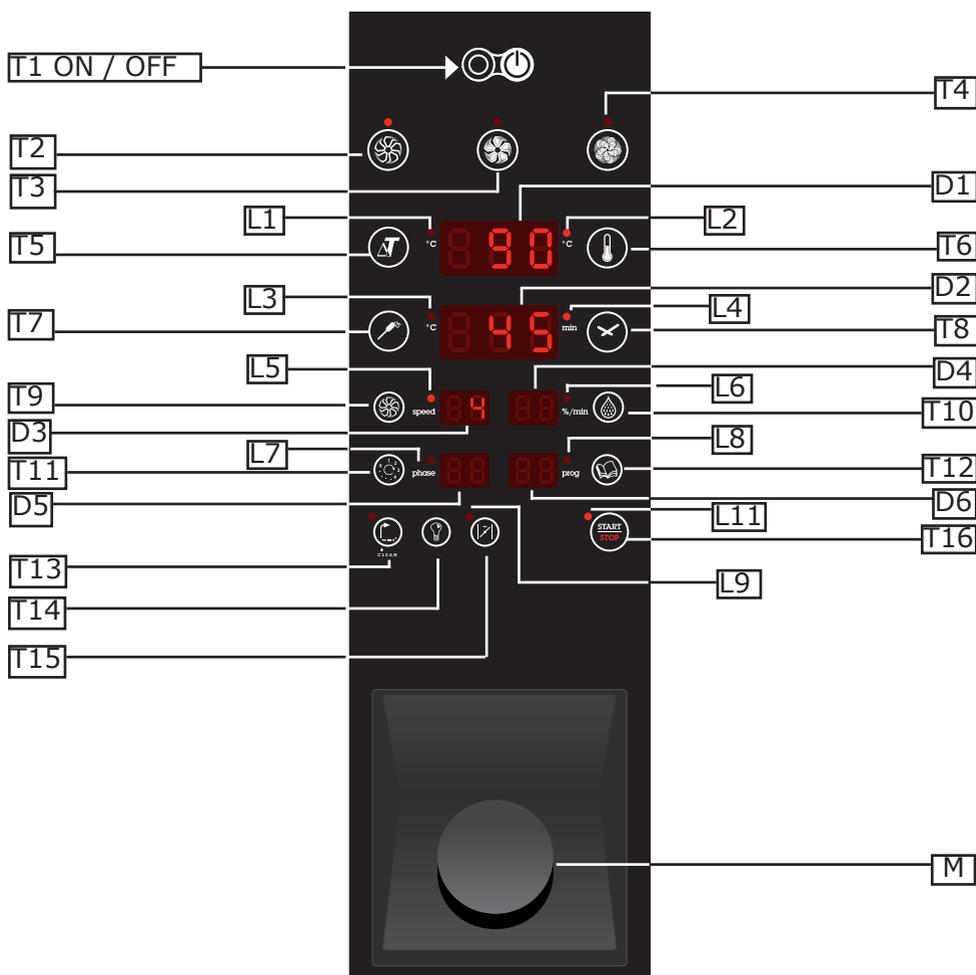


Fig. 16

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

Verificare scrupolosamente i punti dell'elenco seguente:

Le luci nella camera di cottura, premendo l'apposito tasto (**Fig.16 - Rif.T4**) 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 motore della/e ventola/e effettua/effettuano l'inversione automatica del senso di rotazione; l'inversione avviene ogni 3 minuti (tempo variabile a seconda del tempo di cottura).

Nei forni con due ventole in camera di cottura, i motori hanno lo stesso senso di rotazione.

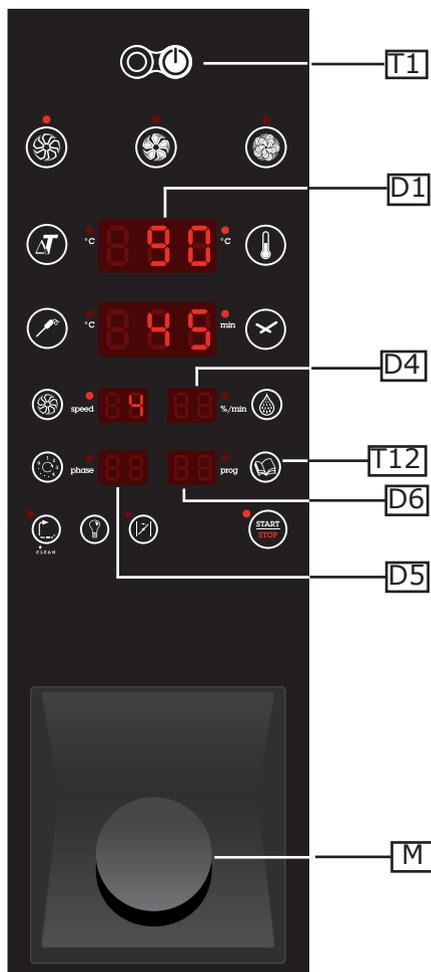
Verificare la fuoriuscita di acqua in direzione della ventola dal tubo di immissione di umidità in camera di cottura.

Al termine del ciclo di cottura, il forno emette un segnale acustico di avviso.

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 $+30^{\circ}/+40^{\circ}$ C superiore a quella necessaria.



Il pannello di controllo del forno è dotato di una manopola **M** 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** si passa alla condizione di "accesso" dopo il reset della scheda (alcuni secondi): il display **D1** indica la temperatura in camera di cottura e il forno è pronto per ricevere le impostazioni di cottura

2.2. Impostazione data e ora

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

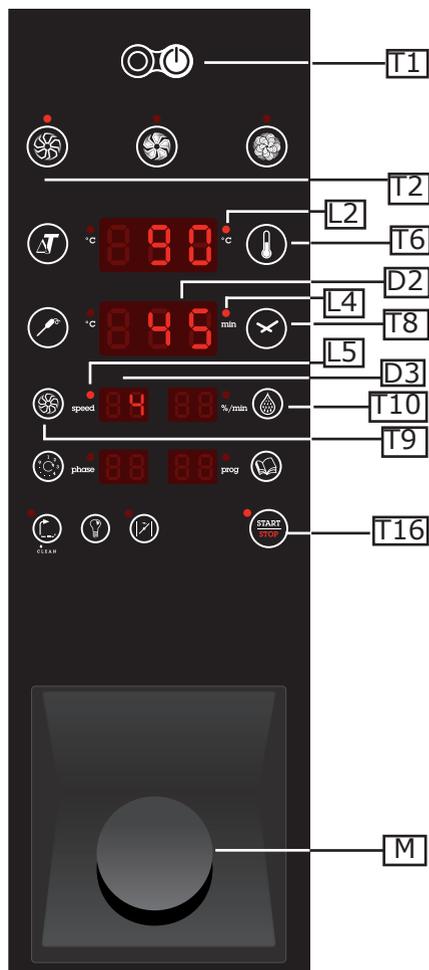
Tenendo premuto il tasto **T12** per 5 sec. il display **D4** visualizza hr ed il display **D6** lampeggia. Selezionare l'ora corretta

ruotando la manopola **M** e confermare la selezione premendo la stessa.

Il display **D4** indica mi (minuti): selezionare i minuti ruotando la manopola **M** e confermare la selezione premendo la stessa. Ripetere l'operazione per il giorno (da), mese (mo) e anno (ye).

2.3. Cottura a convezione

Una volta acceso il forno premendo il tasto **T1**, selezionare la modalità di cottura a convezione premendo il tasto **T2** (il corrispondente led posto sopra il pulsante inizia rimane acceso). Attivare l'impostazione della temperatura di cottura desiderata premendo il tasto **T6**, segnalata dal lampeggiamento del led **L2**:



impostare il valore della temperatura ruotando la 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 **D2** (il led **L4** lampeggia).

Impostare il valore del tempo di cottura ruotando la 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 **D3** (il led **L5** lampeggia).

Impostare la velocità di rotazione della ventola ruotando la manopola **M** (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.

Nota: nella cottura a convezione non si può impostare una percentuale di umidità. Si può solamente aggiungere dell'umidità all'interno della camera tenendo premuto il tasto **T10** per il tempo desiderato.

2.4. Cottura mista convezione/vapore

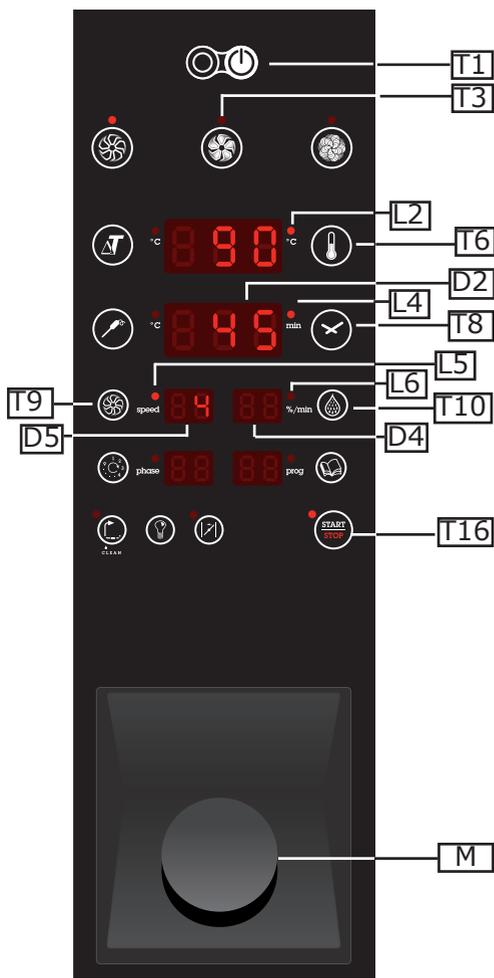
Una volta acceso il forno premendo il tasto **T1**, selezionare la modalità di cottura mista convezione/vapore premendo il tasto **T3** (il corrispondente led posto sopra il pulsante rimane acceso). Attivare l'impostazione della temperatura di cottura desiderata premendo il tasto **T6**, segnalata dal lampeggiamento del led **L2**: impostare il valore della temperatura ruotando la 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 **D2** (il led **L4** lampeggia).

Impostare il valore del tempo di cottura ruotando la 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 **D4** (il led **L6** lampeggia).

Impostare il valore dell'umidità ruotando la 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 **D5** (il led **L5** lampeggia).

Impostare la velocità di rotazione della ventola ruotando la manopola **M** (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



2.5. Cottura a vapore

Una volta acceso il forno premendo il tasto **T1**, selezionare la modalità di cottura a vapore premendo il tasto **T4** (il corrispondente led posto sopra il pulsante rimane acceso). Attivare l'impostazione della temperatura di cottura desiderata

premendo il tasto **T6**, segnalata dal lampeggiamento del led **L2**; impostare il valore della temperatura ruotando la 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 **D2** (il led **L4** lampeggia).

Impostare il valore del tempo di cottura ruotando la 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.

FUNZIONE SUPER STEAM:

Grazie alla funzione SuperSteam è possibile ridurre i tempi di cottura di vegetali al vapore con fibre particolarmente resistenti (come: patate, carote, carciofi, rape, ecc..) fino al 40%.

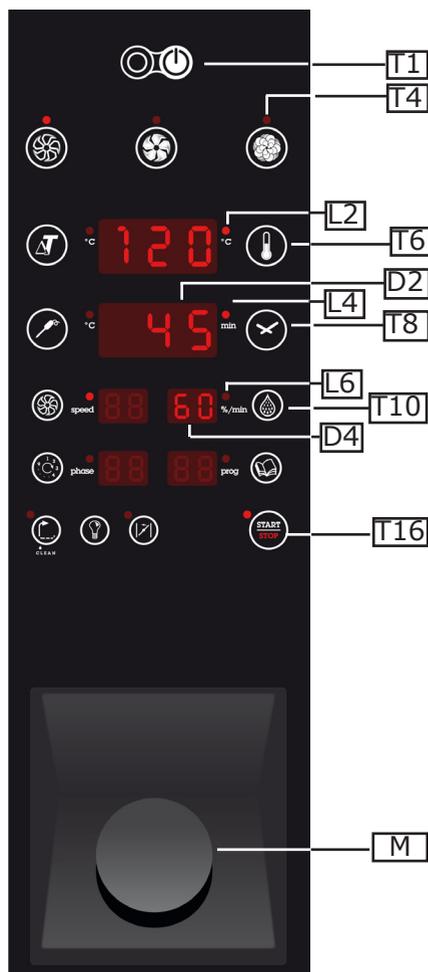
La funzione SuperSteam si attiva in modalità vapore tenendo premuto per 3 secondi il tasto **T10** umidità.

Quando la funzione SuperSteam è attiva il display **D4** visualizzerà:

5H

Per uscire dalla funzione SuperSteam premere per tre secondi il tasto **T10** umidità; il display **D4** visualizzerà

--



2.6. Preriscaldamento della camera di cottura

Una volta acceso il forno premendo il tasto **T1**, selezionare la modalità di cottura desiderata premendo il relativo tasto (T2 - T3 - T4) ed impostare la temperatura di cottura premendo il pulsante **T6** e ruotando la manopola **M**; confermare la selezione premendo il pulsante **T6** o la manopola **M**.

Terminata l'impostazione della temperatura di cottura premere il tasto **T11** phase e ruotare la manopola **M** verso sinistra. Il display **D5** visualizza pr e il led **L7** lampeggia mentre il display **D1** visualizza Pre; il display **D2** visualizza Yes.

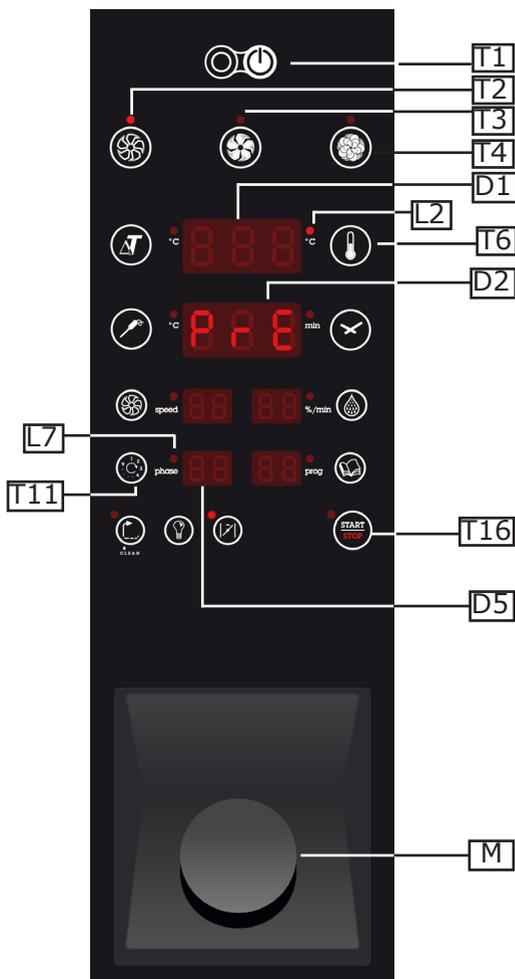
Modificare lo stato del display **D2** premendo la manopola **M** (si passa alternativamente da yes a no) e confermare la selezione premendo il tasto **T11**.

Premere il tasto **T16** start per avviare la fase di preriscaldamento che ha termine nel momento in cui il forno raggiunge la temperatura superiore del 22% alla temperatura di cottura impostata (ad es impostando una temperatura di cottura di 100° il preriscaldamento ha termine al raggiungimento della temperatura di 122°). Durante tutta la fase di preriscaldamento il led **L7** lampeggia ed il display **D2** visualizza pre. Il termine del preriscaldamento é segnalato da un avviso acustico .

Aprendo la porta il segnale acustico cessa.

Informando e richiudendo la porta il ciclo di cottura si avvia automaticamente.

NOTA: il preriscaldamento della camera va effettuato a camera vuota; inserire il prodotto solo al termine della fase di preriscaldamento stessa



2.7. Cottura in modalità Spillone

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

Premere il tasto **T6** e impostare il valore della temperatura della camera ruotando la manopola **M**; confermare la selezione premendo nuovamente il tasto **T6** o la manopola **M** dell'encoder.

Selezionare la modalità Spillone premendo il tasto **T7**. Impostare il valore (**D2**) della temperatura desiderata al cuore del prodotto ruotando la manopola **M** (N.B. :

se la temperatura al cuore è uguale o superiore a quella della camera di cottura, quest'ultima viene aumentata di 5°C). Confermare la selezione premendo il tasto **T7** o la manopola **M** dell'encoder.

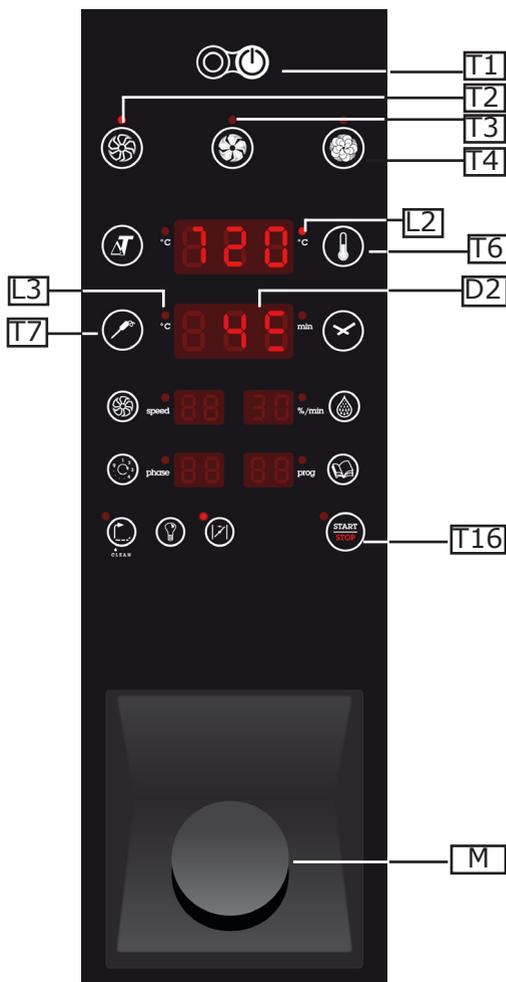
Proseguire con la definizione degli ulteriori parametri della fase di cottura in funzione del tipo di cottura prescelta.

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

Nota

Come posizionare lo spillone:

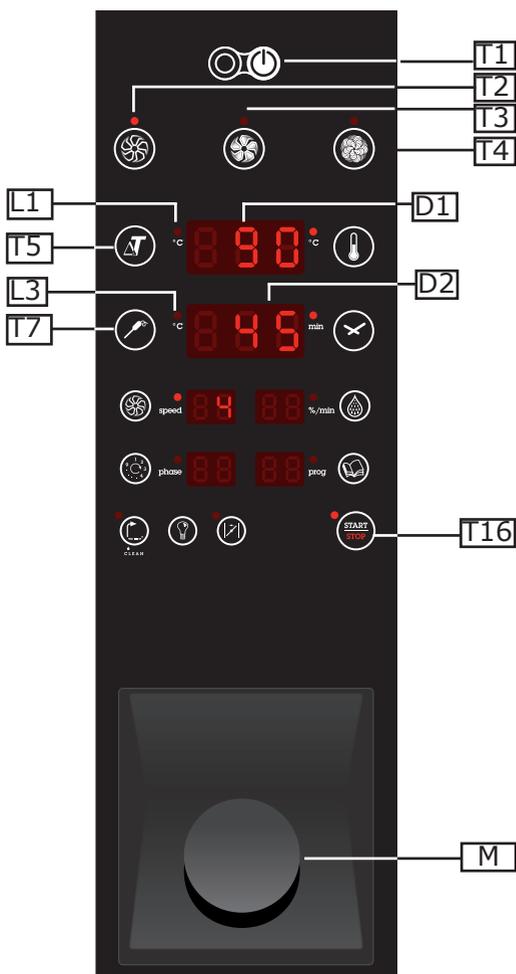
Lo spillone va posizionato facendolo penetrare nell'alimento da cucinare in modo che la punta si trovi al centro nella parte più grossa del prodotto.



2.8. Cottura in modalità Δt

Una volta acceso il forno premendo il tasto **T1**, selezionare la modalità di cottura desiderata premendo il relativo tasto (T2 - T3 - T4). Selezionare la modalità Δt premendo il tasto **T5**. Impostare il valore (**D1**) della differenza di temperatura desiderata tra il cuore del prodotto e la camera di cottura ruotando la manopola **M**. Confermare la selezione premendo il tasto **T5** o la manopola **M** dell'encoder. Il display **D2** passa automaticamente alla selezione della temperatura dello spillone (il led **L3** lampeggia).

Impostare il valore della temperatura al cuore del prodotto ruotando la **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



Nota

Utilizzo delle cotture ΔT :

Le cotture in modalità ΔT si addicono particolarmente per la cottura di arrosti di medie/grandi dimensioni. Questo tipo di cottura viene effettuata mantenendo una temperatura in camera più bassa delle cotture tradizionali e con tempi più lunghi aumentando quindi la tenerezza del prodotto finale e diminuendo al tempo stesso la perdita di peso dell'alimento.

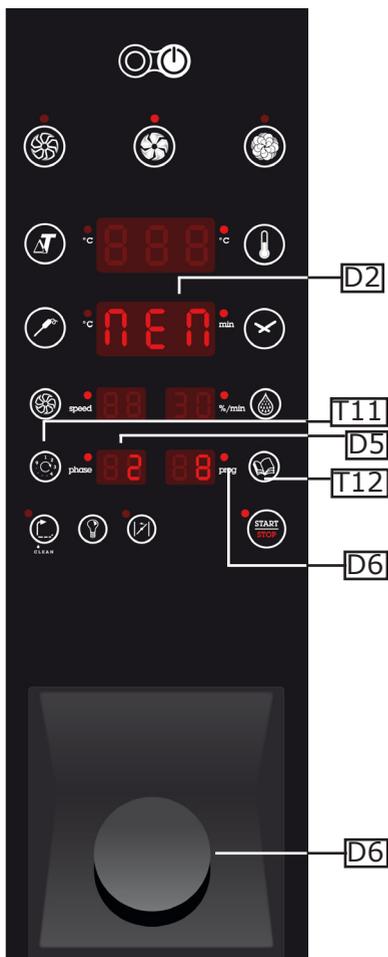
Si consiglia di impostare una temperatura ΔT di:

- 40°C per gli arrosti di carne rossa con temperatura al cuore tra 45°C e 55°C;
- 50°C per gli arrosti di carne bianca con temperatura al cuore tra 75°C e 85°C.

2.9. 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**. 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 ruotando la 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. 17).

Per importare le ricette, inserire la chiavetta USB, premere prima la monopola M seguita dal tasto **T12** e continuare a tenerli premuti finché il display **D2** visualizza *UP*. (N.B. il tempo di caricamento delle ricette varia in funzione al loro numero)

Per esportare le ricette, inserire la chiavetta USB, premere prima la monopola **M** seguita dal tasto **T11** e continuare a te-

nerli premuti finché il display **D2** visualizza *don*. (N.B. il tempo di scaricamento delle ricette varia in funzione al loro numero).

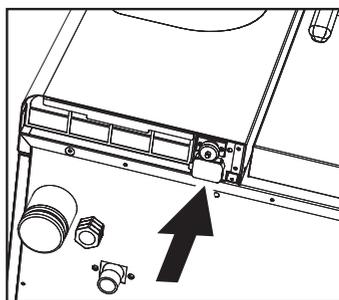
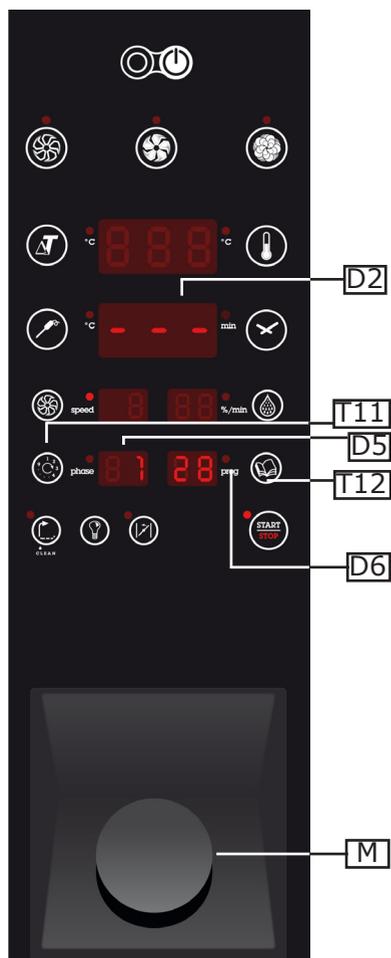


fig. 17

2.10. 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**, ruotando 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 ruotando la manopola **M**. 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**, ruotando 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**, girando 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 eliminate la fase selezionata e tutte le fasi seguenti.

2.11. 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

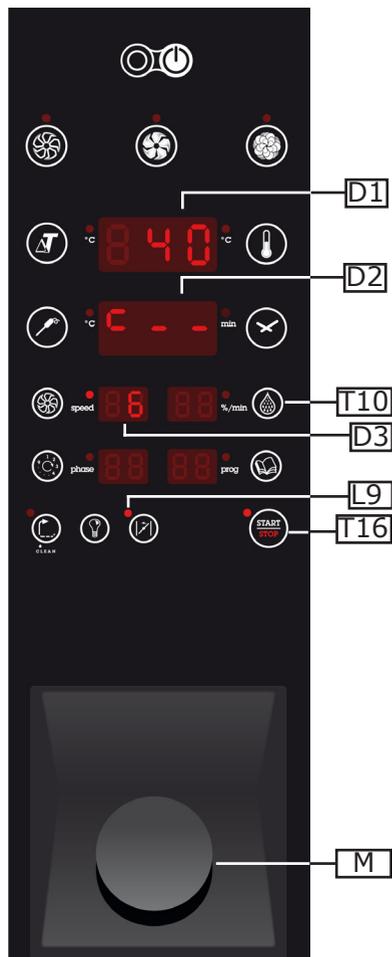
la temperatura della camera di cottura, che deve essere maggiore di 50°, sul display **D1**), premere il tasto Start **T16** assicurandosi che la porta del forno sia chiusa. Il display **D2** visualizza la scritta c-- a conferma dell'avvio della procedura di raffreddamento; a questo punto si può aprire la porta del forno per agevolare la dispersione del calore presente all'interno della camera.

Il display **D3** visualizza la velocità massima di funzionamento della ventola e il led **L9** segnala l'apertura della valvola di sfiato dell'umidità.

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.

NOTA: Per accelerare il raffreddamento si può tenere premuto il tasto **T10**. Questo procedimento porta acqua all'interno della camera di cottura.

ATTENZIONE: dalla camera di cottura possono uscire getti di aria calda e vapore! PERICOLO DI USTIONI!!



2.12. 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** si comanda l'apertura o la chiusura della valvola di scarico umidità. Quando la valvola manovra il led **L9** lampeggia e non è possibile impartire un nuovo comando.

L'apertura della valvola è segnalata dal cambio di stato del led **L9**: led acceso valvola aperta, led spento valvola chiusa.

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.

2.13. Illuminazione camera

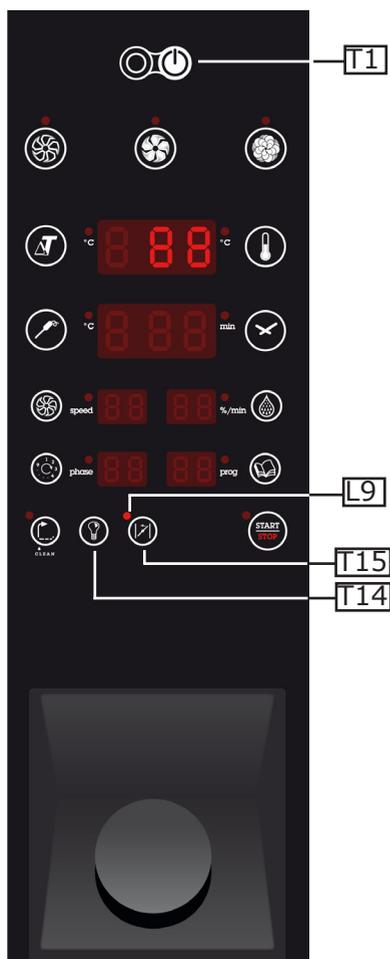
L'illuminazione della camera di cottura si accende premendo il tasto **T14** e si spegne allo stesso modo; l'accensione delle luci è temporizzata e termina automaticamente dopo 45 secondi.

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.

2.14. Spegnimento

Il forno si spegne mediante la pressione del tasto 0 dell'interruttore principale **T1**. 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 ultimare il raffreddamento.

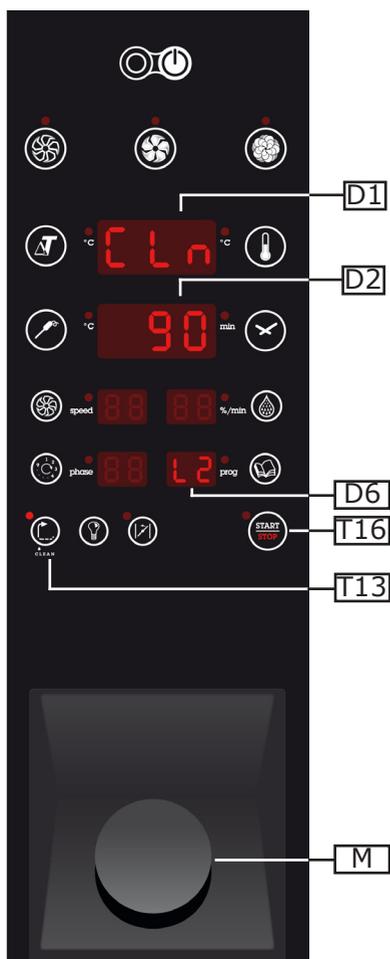


2.15. Lavaggio

Il tasto **T13** 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*, *RI=risciacquo*.

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.



IMPORTANTE:

Al fine di una corretta pulizia e mantenimento qualitativo della camera del forno è obbligatorio l'uso del detergente raccomandato: "OVEN LIQUID DEGREASER"

L'USO DI UN DETERGENTE DIVERSO PUÒ INVALIDARE LA GARANZIA!

Periodicamente può essere effettuata la verifica dello stato di pulizia dietro i deflettori delle ventole: essi possono essere smontati svitando le viti di fissaggio. Si raccomanda di fare eseguire tale operazione da personale addestrato assicurandosi di avere staccato preventivamente la alimentazione elettrica del forno **Lavaggio manuale della camera di cottura.**

Il ciclo di lavaggio si compone di più fasi:

nella prima fase, della durata di 5', nella camera viene generato del vapore 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 doccetta.

Nei forni dotati di funzione Lavaggio automatico le fasi sopra descritte avvengono in modo automatico. Con questo tipo di forni, per

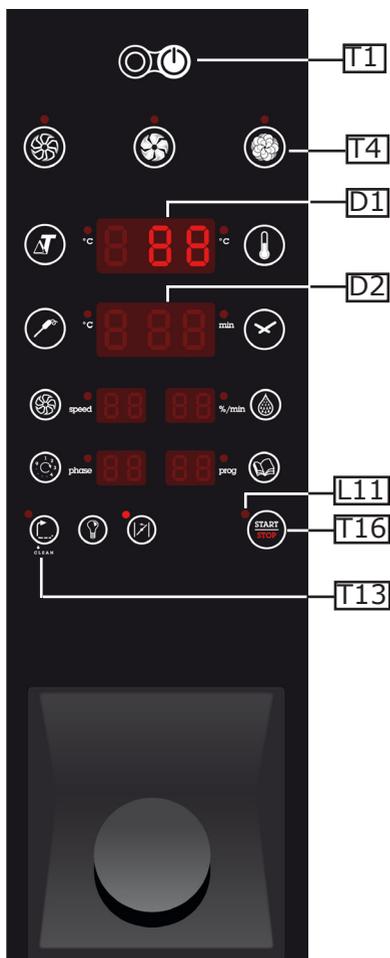
effettuare il lavaggio, collegare il pescante della pompa ad una tanica di detergente. Nei forni non dotati di lavaggio automatico è disponibile solo la funzione Manuale.

2.16. Disincrostazione del boiler (solo forni M)

Il ciclo di disincrostazione del boiler (solo per modelli M) si attiva premendo contemporaneamente per 5 sec. i tasti **T4** e **T13**.

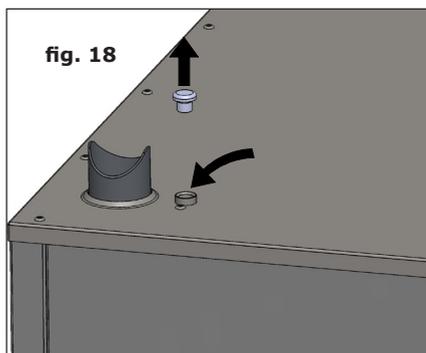
Il display **D1** visualizza boi e il display **D2** CLn. Premere quindi il tasto **T16** Start : l'accensione del led **L11** conferma l'avvio del ciclo.

Il display **D1** visualizza inS e il display **D2** diS (inserire disincrostante). Versare la soluzione disincrostante nell'apposito foro posto sulla parte superiore del forno (fig. 18).



Durante la procedura di disincrostazione il display **D2** visualizza alternativamente CLP e i minuti mancanti al termine del processo, il cui completamento è segnalato da un segnale acustico.

Nota: è possibile interrompere il ciclo di disincrostazione spegnendo il forno, premendo l'interruttore generale **T1**. Riaccendendolo viene attivato il ciclo di risciacquo.



2.17. Tasto ESC

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 ESC **T13**.

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

3. MANUTENZIONE e PULIZIA

Prima di eseguire qualsiasi intervento di pulizia o manutenzione scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.

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

Durante il controllo annuale da parte di un tecnico specializzato togliere il deflettore e lavarlo con acqua saponata.

3.1 SCARICO UMIDITA'

Lo scarico umidità espelle i vapori prodotti all'interno della camera di cottura. Controllare che esso sia sempre pulito e perfettamente libero da ostruzioni.

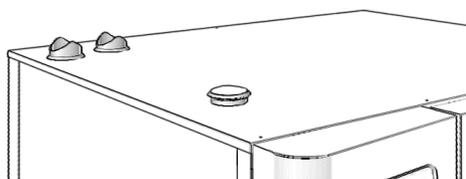


Fig. 19



Fig. 20

3.2 PULIZIA DEL VETRO

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.20**) e, una volta aperto il vetro, lo si pulirà con un detersivo 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.

3.3 PULIZIA DEL FILTRO DI AERAZIONE DEL CRUSCOTTO

La pulizia del filtro di aerazione del cruscotto del forno (**Fig. 21 - rif. F**) va effettuata almeno una volta al mese lavando il filtro a mano con acqua e sapone.

Per sfilare il filtro tirare verso il basso con le dita facendo forza sull'apposito appiglio (**Fig. 21**).

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.

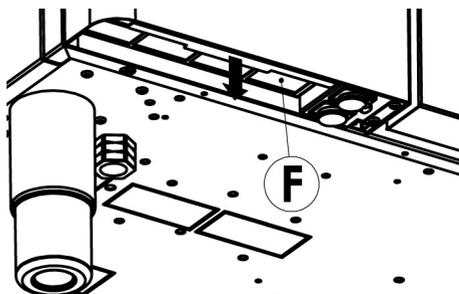


Fig. 21

4. CONTROLLI ESEGUIBILI SOLO DA UN TECNICO AUTORIZZATO

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

4.1 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. 22**).

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.

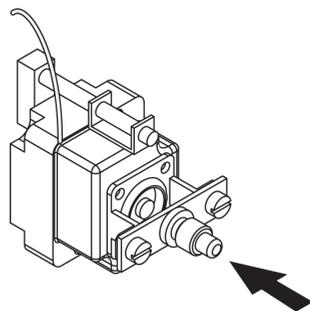


Fig. 22

4.2 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.

4.3 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.

4.4 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 230V.

4.5 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.

A tutela della salute dell'utilizzatore e del consumatore è necessario utilizzare sempre e solo ricambi originali.

5. 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>So2</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); contattare l'assistenza se ripetitivo
<i>Gas Lo</i>	Blocco secondo bruciatore gas	Blocco cottura, a ripristino manuale.	Premere ripristino manuale (pulsante encoder); contattare l'assistenza se ripetitivo
<i>Not</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 la pulizia del filtro di areazione, 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 condotta dell'acqua e l'apertura del rubinetto di intercettazione.

Nome	Descrizione	Azioni	SOLUZIONE
<i>H2O</i> <i>Cnt</i>	Allarme contaltri lavaggio	Blocco lavaggio, ripristino manuale	Premere ripristino manuale (pulsante encoder). Contattare l'assistenza se ripetitivo
<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

6. PANNELLO DI CONTROLLO

T1	Interruttore principale <i>Modalità di cottura:</i>
T2	Convezione
T3	Convezione/Vapore
T4	Vapore
T5	Selezione della funzione ΔT
D1	Led di stato della funzione ΔT
L2	Led di stato della funzione temperatura di cottura
T6	Temperatura
T7	Selezione della funzione spillone
L3	Led di stato della funzione spillone
D2	Display del tempo di cottura
L4	Led di stato del tempo di cottura
T8	Tempo
D3	Display della velocità di rotazione della ventola
L5	Led di stato della funzione velocità di rotazione della ventola
T9	Velocità di rotazione della ventola
D4	Display dell'umidità in camera di cottura
L6	Led di stato della funzione umidità

T10	Umidità
D5	Display delle fasi di cottura
L7	Led di stato della funzione fasi di cottura
T11	Tasto di selezione delle fasi di cottura
D6	Display delle ricette
L8	Led di stato della funzione ricette
T12	Tasto di selezione/memorizzazione delle ricette
L10	Led di stato della funzione azzeramento/ritorno all'impostazione di base
T13	Tasto di azzeramento/ritorno all'impostazione di base
T14	Tasto di accensione/spegnimento dell'illuminazione temporizzata della camera di cottura (45 sec.)
L9	LED di stato della valvola di sfianto dell'umidità
T15	Valvola di sfianto dell'umidità
L11	LED di stato del forno: acceso = start
T16	Avvio e arresto del ciclo di cottura
M	Manopola dell'encoder digitale per la regolazione dei parametri di funzionamento del forno.

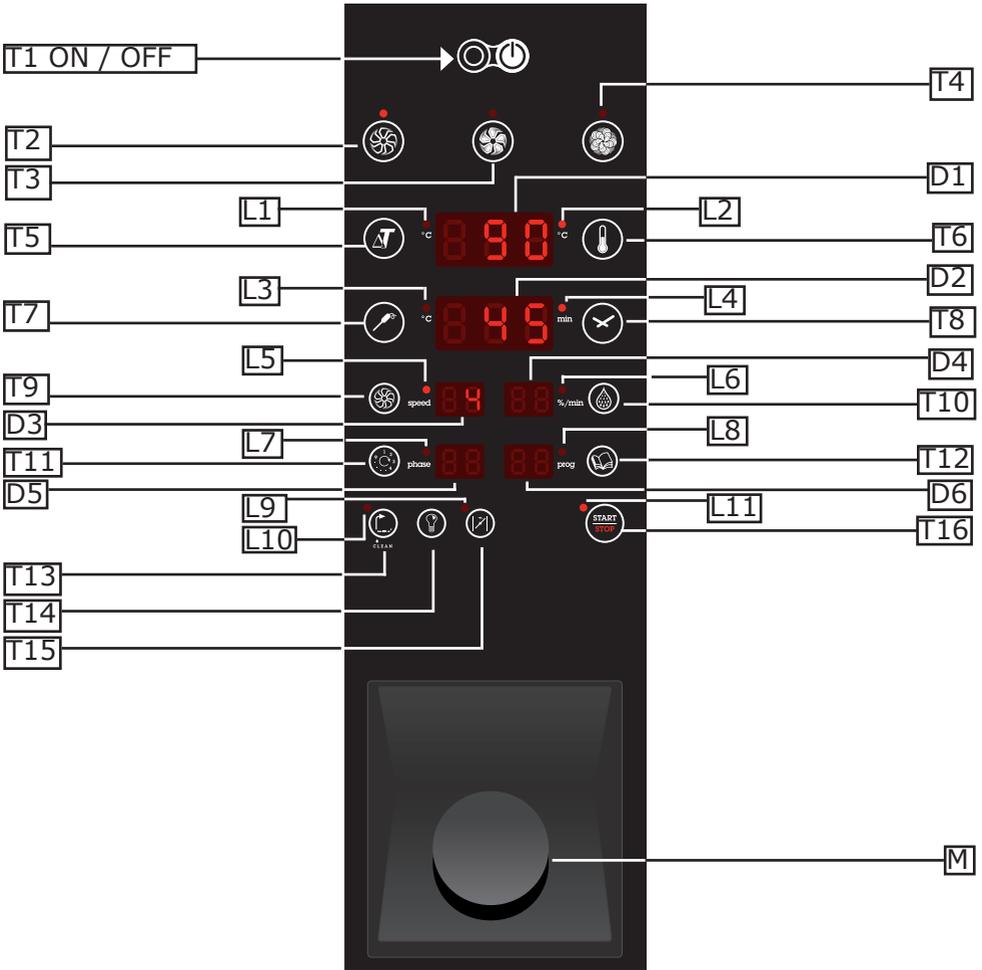
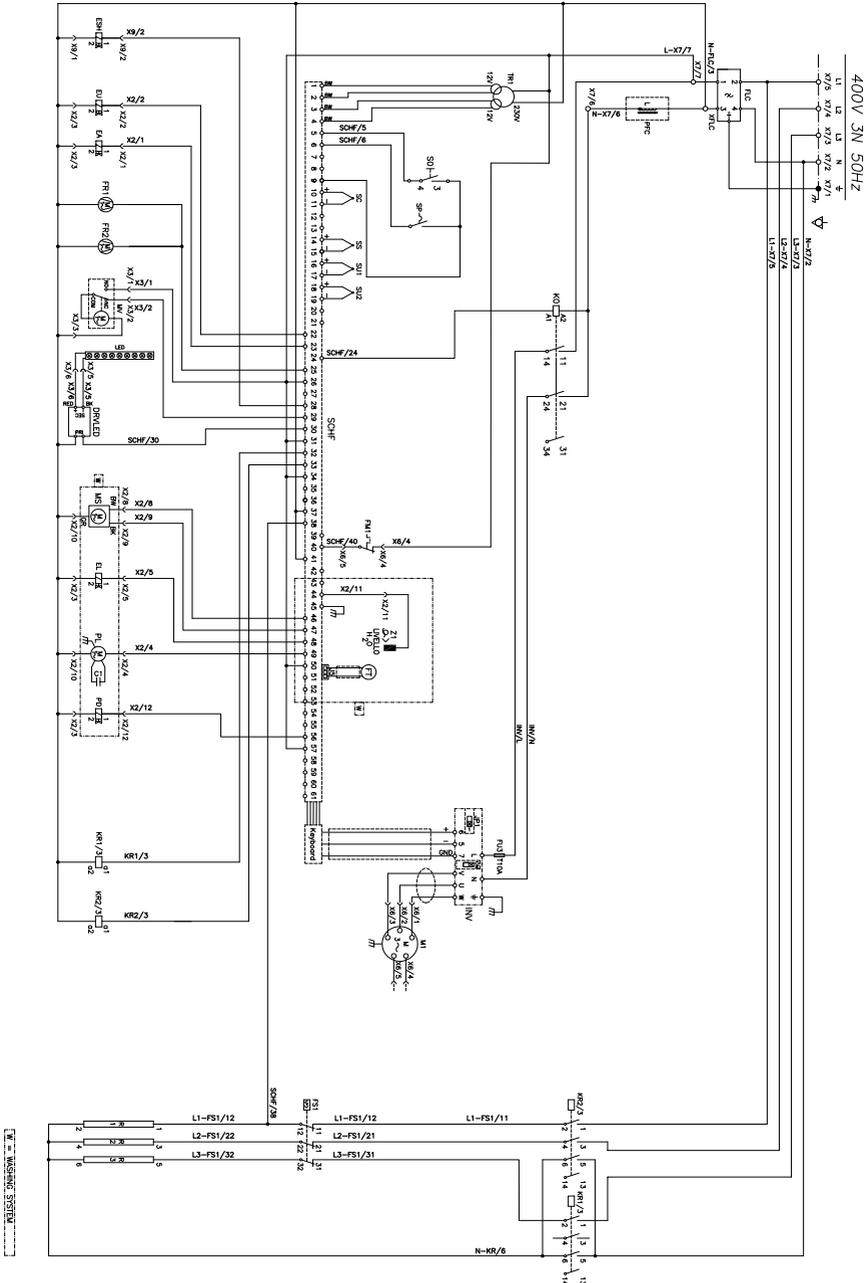


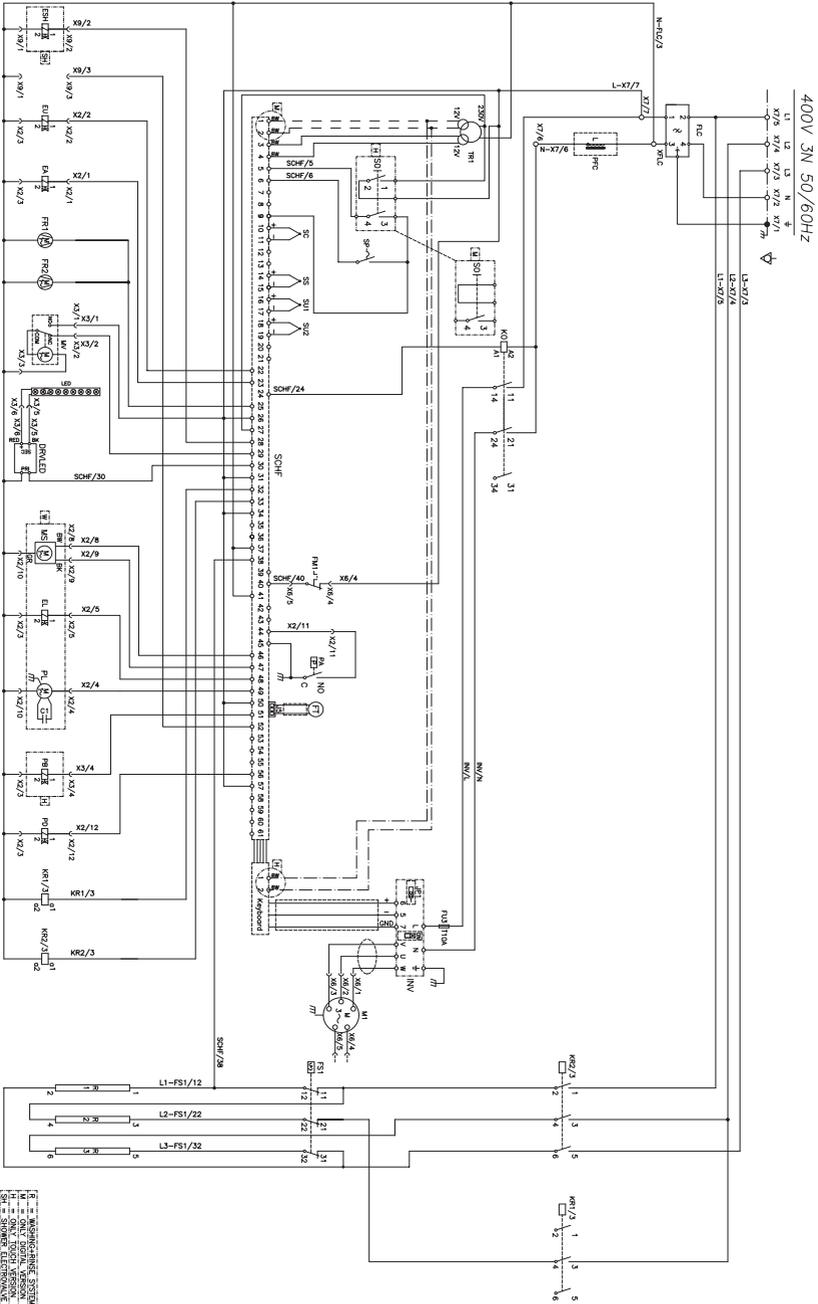
Fig. 23

7. SCHEMI ELETTRICI

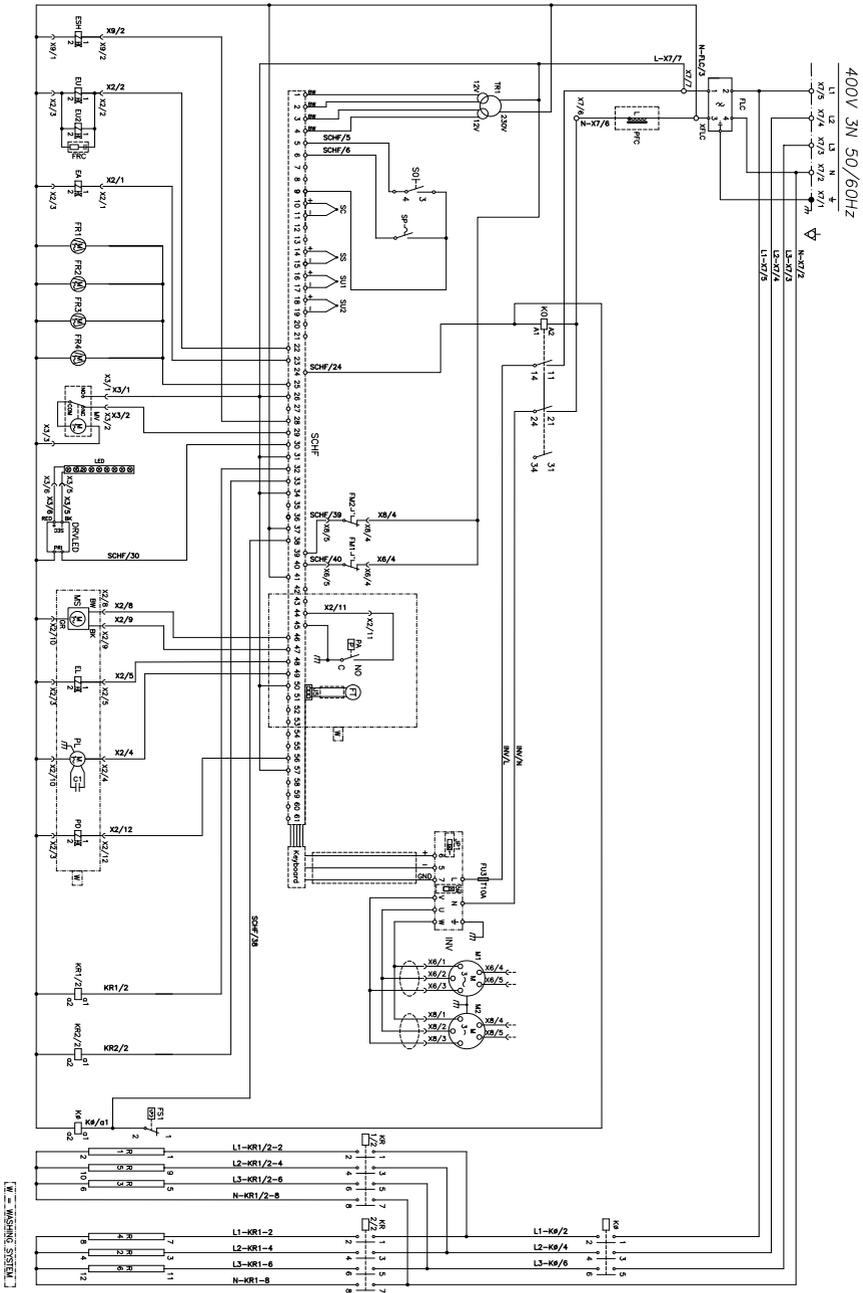
7.1. SEPE061(W), SEPE101(W): ZSE2271-ZSE2273



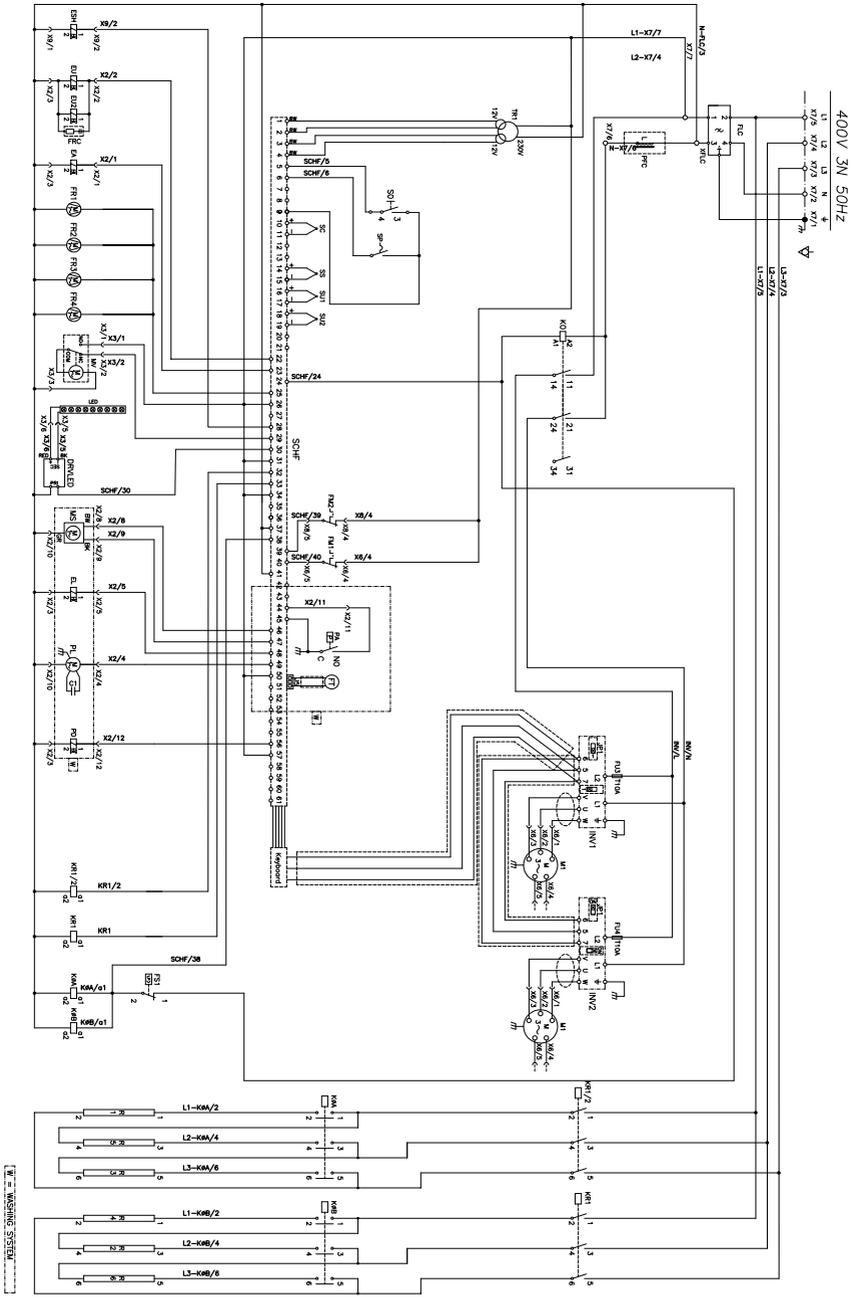
7.2. SEPE062(W), SEPE102W: ZSE2275



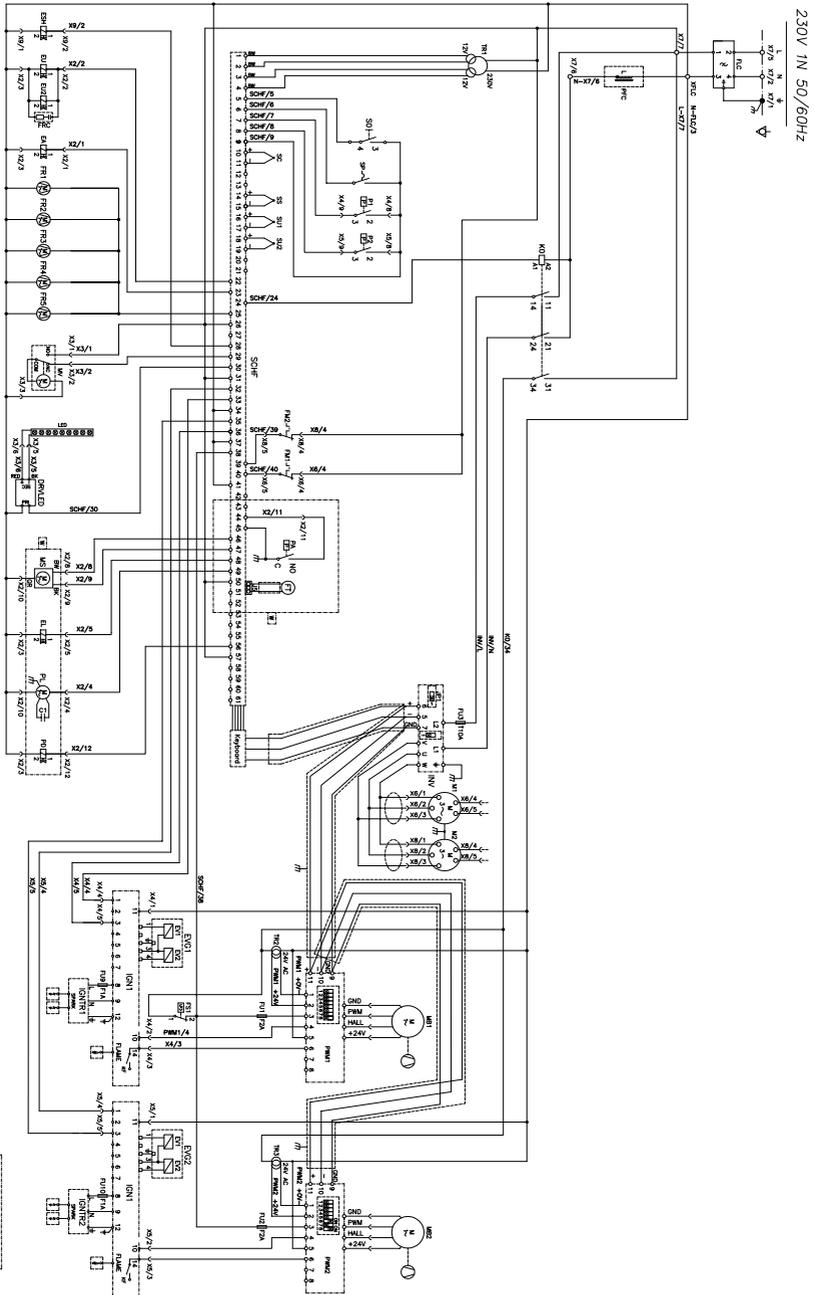
7.4. SEPE201(W): ZSE2277-ZSE2278



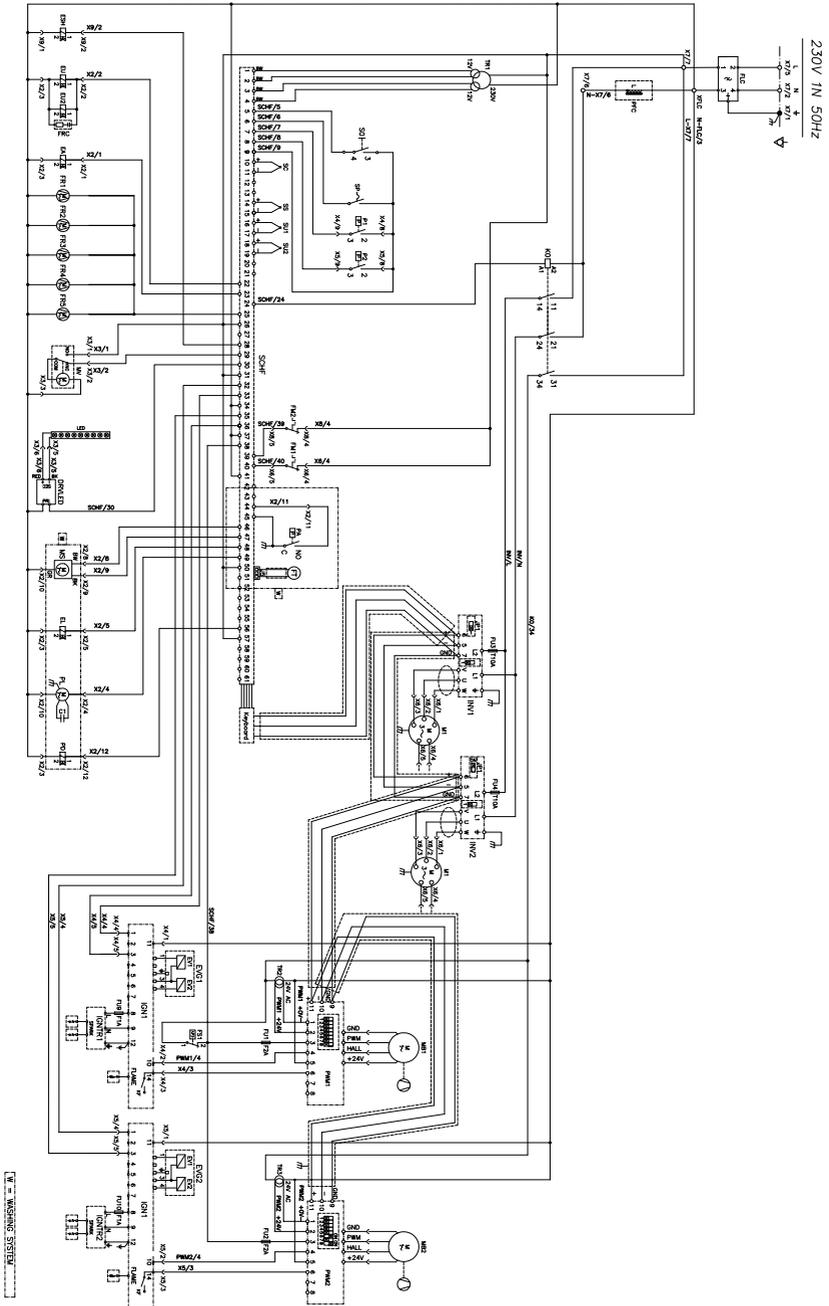
7.5. SEPE202(W): ZSE2290-ZSE2291



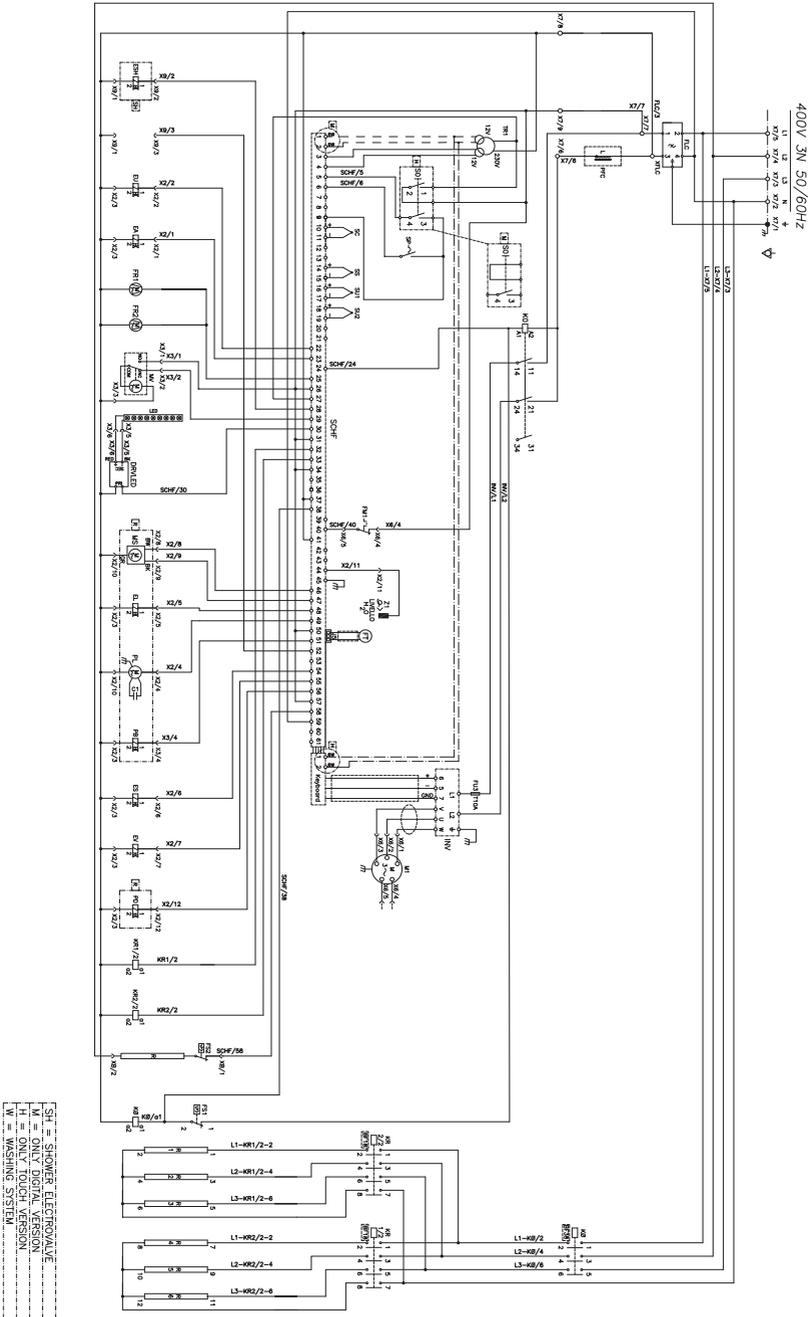
7.7. SEPG201(W): ZSE2279-ZSE2280



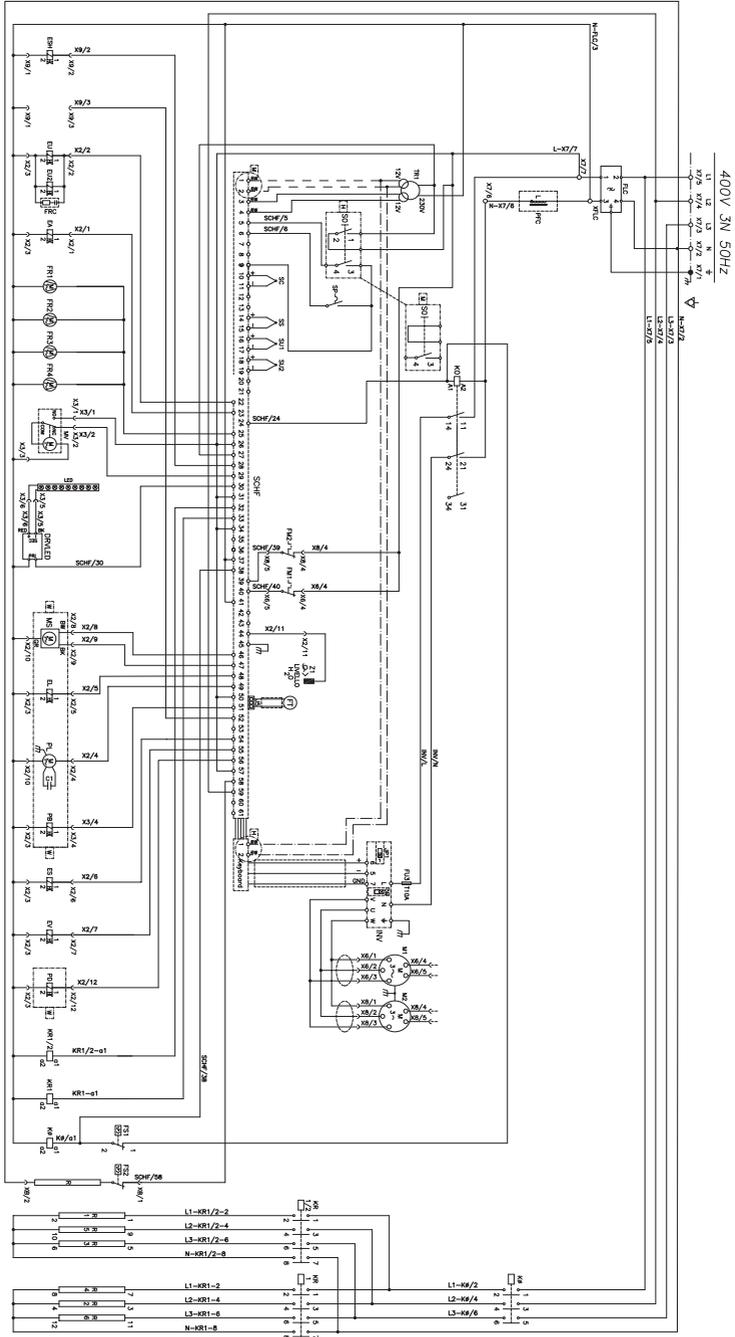
7.8. SEPG202(W): ZSE2292-ZSE2293



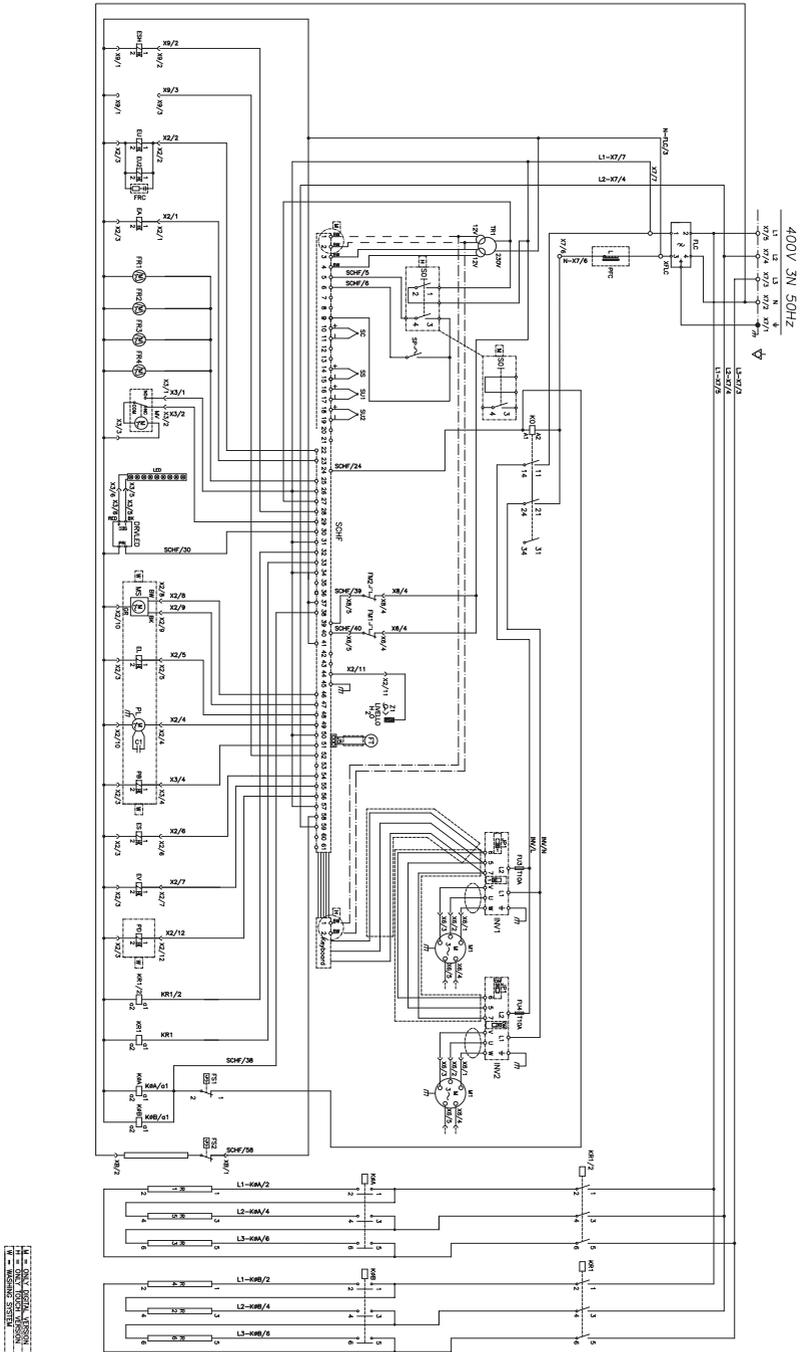
7.10. SEME062(W): ZSE2294



7.12. SEME201(W): ZSE2286



7.13. SEME202(W): ZSE2288



7. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO

L'apparecchio, al termine della sua vita lavorativa, dovrà obbligatoriamente essere smaltito secondo gli obblighi di legge.

Il simbolo di **Fig. 24** specifica che, alla fine della propria vita utile, l'apparecchio deve essere smaltito secondo le indicazioni della direttiva del parlamento europeo 2012/19/EU del 04/06/2012.



Fig. 24

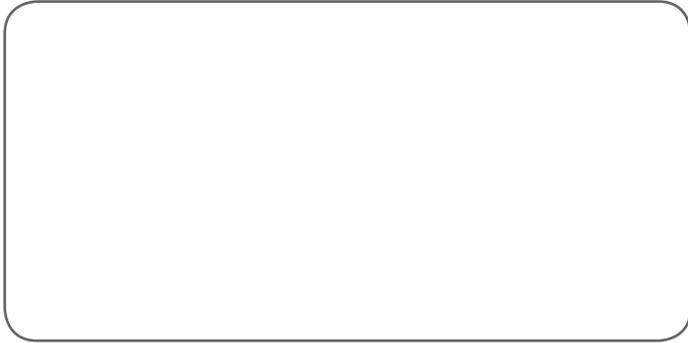
Informazioni sullo smaltimento in nazioni dell' unione europea

La Direttiva comunitaria sulle apparecchiature RAEE è stata recepita in modo diverso da ciascuna nazione, pertanto se si desidera smaltire questa apparecchiatura, suggeriamo di contattare le autorità locali o il rivenditore per chiedere il metodo corretto di smaltimento.

Informazioni sullo smaltimento in Italia

In Italia le apparecchiature RAEE devono essere consegnate:

- ai Centri di Raccolta (chiamati anche isole ecologiche o piattaforme ecologiche) allestiti dai Comuni o dalle Società di igiene urbana;
- al Rivenditore presso il quale si acquista una nuova apparecchiatura, che è tenuto a ritirarle gratuitamente (ritiro "uno contro uno").



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 IN OGNI MOMENTO IL DIRITTO DI APPORTARE AL PRODOTTO LE MODIFICHE CHE RITIENE NECESSARIE O UTILI.