

GÄRSCHRÄNKE
PROVERS
LIEVITATORI
CHAMBRE DE LEVAGE
FERMENTADORA

83P 83PE
84P 84PE
94P 94PE
95P 95PE

BEDIENUNGSHANDBUCH

DE

OPERATING INSTRUCTION

EN

MANUALE D'ISTRUZIONE

IT

NOTICE D'ENTRETIEN

FR

MANUAL DE INSTRUCCIONES

ES

Bartscher

CE

REV00 - LE001 - 09/2011

1 - Einführung

1.1 Einführung	4
1.2 Allgemeine Hinweise	4
1.3 Technische Eigenschaften	5
1.4 Konformität mit den Richtlinien und Normen	6

2 - Installierungs und Wartungsanleitung

2.1 Installationsort und Aufstellung des Gerätes	7
2.2 Elektrischer Anschluss	7

3 - Bedienungsanleitung

3.1 Einleitende Hinweise	8
3.2 Funktionsweise	8
3.3 Reinigung und ordentliche Wartung des Gerätes	9

4 - Schaltpläne

4.1 Mechanische Ausführung	42
4.2 Digitale Ausführung	43

1.1 Einführung

• Lesen Sie aufmerksam die Anleitungen dieses Handbuchs und bewahren Sie es in einem sichern Ort für eventuelle Befragungen auf.

• Wir gratulieren Ihnen zum Kauf eines unserer Geräte und danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie unserem Unternehmen entgegengebracht haben. Bitte lesen Sie dieses Handbuch vor der Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch.

• Der Hersteller kann auf keinen Fall für einen unsachgemäßen Gebrauch (beispielsweise durch nicht in die Funktionsweise des Gerätes eingewiesenes Personal), für Umrüstungen u/o Reparaturen, die nach eigenem Ermessen oder von nicht befugtem Personal vorgenommen wurden, für die Anwendung von Nicht-Originalersatzteilen oder nicht für das Gerät geeigneten Ersatzteilen zur Verantwortung gezogen werden.

• Alle folglich beschriebenen Operationen dürfen nur von einem qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

1.2 Allgemeine Hinweise

• Die in diesem Handbuch enthaltenen Hinweise aufmerksam lesen, um die zu beachtenden Vorsichtsmaßnahmen für Folgendes zur Kenntnis zu nehmen:

- Installation ;
- seine Wartung;
- seinen bestmöglichen Gebrauch.

• Das Gerät ist ausschließlich für den vorgesehenen Gebrauch bestimmt, das heißt für das Erwärmen von Speisen. Jeder Gebrauch, der über die beschriebene Verwendung hinausgeht, ist nicht zulässig und gilt als

gefährlich.

• Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch bestimmt und darf nur von qualifiziertem Personal bedient werden.

• Zur Gewährleistung einer einwandfreien Funktionsweise wurde das Gerät vor Verlassen des Werks einer strengen Abnahmeprüfung unterzogen.

• Die Installation sowie jede im Nachhinein erforderliche Reparatur oder Instandsetzung darf nur von qualifizierten Fachkräften vorgenommen werden. Aus diesem Grund empfehlen wir Ihnen, sich stets an den Vertragshändler zu wenden, der Ihnen das Gerät verkauft hat und diesem die Art der Störung sowie das Modell und Seriennummer des sich in Ihrem Besitz befindlichen Gerätes mitzuteilen.

• Im Falle einer Reparatur oder eines Austauschs von Komponenten, eines außerordentlichen Wartungseingriffs, einer Störung oder einer nicht einwandfreien Funktionsweise hat man sich an von der Herstellerfirma autorisierte und qualifizierte Fachkräfte zu wenden.

• Es dürfen ausschließlich Ersatzteile verwendet werden, die in dem in diesem Handbuch enthaltenen Verzeichnis angegeben sind.

• Vor der Installierung überprüfen, dass die Werte der Elektrizitäts- und der Wasserversorgung mit den auf dem Typenschild angegebenen Werten kompatibel sind.

• Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn dieses unter Berücksichtigung der geltenden Richtlinien an einer effizienten Erdungsanlage angeschlossen wurde.

• Mit der Überwachung des sich in Betrieb befindlichen Gerätes darf nur Personal beauftragt werden, das in dessen Funktionsweise eingewiesen

wurde.

- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wärmequellen (Fritteusen, offene Flammen, usw.) installiert werden.
- Auf keinen Fall dürfen die Schlitze für die Ansaugung und die Abführung der Wärme verdeckt werden.
- Lassen Sie sich vom Installateur die Bedienung des Wasserenthärers erklären (Achtung: Eine nicht korrekt durchgeführte Regeneration der Harze kann zu einer Korrosion des Gerätes führen).
- Bevor der Gärschrank zum ersten Mal in Betrieb genommen wird, muss er sorgfältig gereinigt werden:
 - Außen muss er lediglich mit einem feuchten Tuch gereinigt werden;
 - Es dürfen keinesfalls Stahlwolle-Pads zur Reinigung des Gärschrankes verwendet werden.

Das Nichtbeachten dieser grundlegenden Regeln kann die Sicherheit des Gerätes und des Benutzers gefährden.

Bei einer Nichtbeachtung der in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften sowohl seitens des Benutzers als auch des Installateurs kann der Hersteller auf keinen Fall für eventuelle Schäden oder Körperverletzungen verantwortlich gemacht werden.

Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Fehler in dieser Anleitung ab, die durch evtl. Ungenauigkeiten bei Übertragung oder Druck entstanden sind.

Er behält sich außerdem das Recht vor, am Produkt von ihm für zweckmäßig oder notwendig erachtete Änderungen vorzunehmen, ohne dass dadurch wesentliche Eigenschaften verändert werden.

1.3 Technische Eigenschaften

- Das vorliegende Gerät ist für einen professionellen Gebrauch vorgesehen und dient zum vollständigen Aufgehen des frischen oder tiefgefrorenen Produkts.
- Für alle Ausführungen ist außerdem das Anbringen eines Motorventilators möglich, welcher für die Verteilung der Wärme in allen Ebenen der Zelle sorgt.

Technische Eigenschaften

	83P / 83PE	84P / 84PE	94P / 94PE	95P / 95PE
Maße	650 x 770 x 900 mm	760 x 935 x 900 mm	965 x 795 x 900 mm	965 x 795 x 700 mm
Leistung	1500 W	1500 W	1500 W	1500 W
Einspeisung	230 V ~	230 V ~	230 V ~	230 V ~
Typ des Kabels	H05RN-F 3x1,5mm ²	H05RN-F 3x1,5mm ²	H05RN-F 3x1,5mm ²	H05RN-F 3x1,5mm ²
Anzahl der Bleche	8	8	16	10
Schalttafel	83P: Mechanisch 83PE: Digital	84P: Mechanisch 84PE: Digital	94P: Mechanisch 94PE: Digital	95P: Mechanisch 95PE: Digital

1.4 Konformität mit den Richtlinien und Normen

Die Geräte entsprechen den Europäischen Richtlinien und den ihnen zugeordneten Spezifikationen:

- Niederspannung 2006/95/CE und folgende Änderungen
- Elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/CE und folgende Änderungen (EN 50165, EN 55014, EN 50366 e EN 61000-4)

Demzufolge erklärt der Hersteller, dass die von ihm hergestellten Geräte den geltenden europäischen Gesetzesvorschriften entsprechen und aus diesem Grund mit der CE-Kennzeichnung versehen sind, durch die deren Vertrieb in europäischen Ländern gestattet ist.

2.1 Installationsort und Aufstellung des Gerätes

- Positionierung: installieren Sie das Gerät in einem gut ventiliertem Ort und halten Sie dabei einen Leerzeile löschten Abstand von mindestens 5 cm zu den umliegenden Wänden ein.
- Entfernen Sie die Schutzfolie vom Gerät, bevor Sie dieses in Betrieb nehmen.

HINWEIS

Die Installation, die elektrische Umrüstung und die außergewöhnliche Wartung des Gerätes dürfen ausschließlich von hierzu befugten Installateuren oder von Technikern des Elektrizitätswerks unter Berücksichtigung der geltenden Sicherheitsvorschriften vorgenommen werden.

Einen Abstand von mindestens 30 cm von der Decke garantieren, wenn diese aus brennbarem Material besteht oder nicht wärmeisoliert ist.

2.2 Elektrischer Anschluss

Der Anschluss an das Stromversorgungsnetz muss unter Berücksichtigung der geltenden Richtlinien elektrischer Anschlüsse erfolgen.

Vor dem Anschluss ist sicherzustellen, dass die Netzspannung (max. zulässige Abweichung $\pm 10\%$) und die Netzfrequenz mit den auf dem unterhalb des rückseitigen Paneels angebrachten Geräteschild angegebenen Werten übereinstimmen.

Das Gerät ist unter Anwendung eines Kabels mit einer dicken Polychloropren-Gummiummantelung, Typ H05RN-F, permanent an das Stromversorgungsnetz anzuschließen.

Die Leitungsdrähte müssen einen Querschnitt aufweisen, der der höchsten Last standhält.

Es sind entsprechende automatische hochempfindliche Differentialschalter zu installieren, die gemäß den geltenden Richtlinien gegen eine direkte und indirekte Berührung von unter Spannung stehenden Komponenten sowie gegen Erdströme schützen. Der Verluststrom darf 1 mA/kW nicht überschreiten.

Erdleiter des Versorgungsnetzes

Das Gerät ist an den Erdleiter des Versorgungsnetzes anzuschließen. Das Gerät ist an ein Äquipotentialsystem anzuschließen.

Hierzu ist ein Leiter mit einem Mindestquerschnitt von 10 mm² zu verwenden, der an die mit dem Symbol



gekennzeichnete Erdungsklemme am rückseitigen Paneel angeschlossen werden muss.

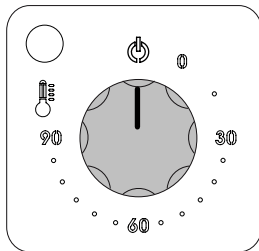
3.1 Einleitende Hinweise

- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch bestimmt und darf nur von Personal bedient werden, das in dessen Funktionsweise eingewiesen wurde.
- Das Gerät ist nur zur Beschleunigung des Gärvorganges bei Backwaren bestimmt. Jeder Gebrauch, der über die beschriebene Verwendung hinausgeht, ist nicht zulässig.

Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen.

3.2 Funktionsweise

Mechanische Ausführung

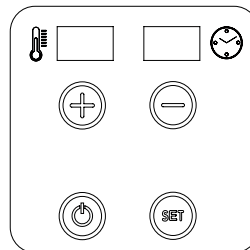


EINSCHALTEN UND EINSTELLEN: Den Thermostatdrehknopf im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur drehen.

- Die orangefarbene Kontrolllampe zeigt an, dass das Gerät gerade aufgeheizt wird.

AUSSCHALTEN: Den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis sich der Wahlschalter wieder auf der durch Symbol bezeichneten Ausgangsposition befindet.

Digitale Ausführung



EINSCHALTEN UND EINSTELLEN:

- Die Taste für Ein- und Ausschalten drücken
- Die Taste drücken, die Temperaturanzeige beginnt zu blinken.
- Mit den Tasten und die gewünschte Temperatur einstellen
- Erneut die Taste drücken, die Zeitanzeige beginnt zu blinken.
- Mit den Tasten und die Zeit einstellen
- Sobald die Zeitanzeige das Blinken einstellt, schaltet sich das Gerät automatisch ein.

AUSSCHALTEN: Die Taste für Ein- und Ausschalten drücken

3 - Bedienungsanleitung

Befeuchtung

- Um das Austrocknen des Produkts während des Aufgehens zu vermeiden, füllen Sie das Becken am Boden mit Wasser und stellen Sie den Thermostat ein, indem Sie den Drehknopf betätigen.

3.3 Reinigung und ordentliche Wartung des Gerätes

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie die tägliche Reinigung durchführen und beachten Sie dabei die folgenden Anleitungen:
- Reinigen Sie die Stahlteile mit Wasser und Seife, meiden Sie dabei den Gebrauch von Scheuermittel, spülen Sie anschließend gründlich ab und trocknen Sie diese sorgfältig
- Kontrollieren Sie die Kabel und Widerstände.
- Im Falle von Schäden benutzen Sie nur Original-Ersatzteile.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, erforderliche Änderungen durchzuführen, ohne dabei die Grundeigenschaften des Produkts zu ändern.

1 - Introduction

1.1 Introduction	12
1.2 General warnings	12
1.3 Technical specifications	13
1.4 Conformity to directives/Standards	14

2 - Installation instructions and maintenance

2.1 Installation site and positioning	15
2.2 Wiring connection	15

3 - Operating instructions

3.1 Preliminary warnings	16
3.2 Operation	16
3.3 Prover cleaning and routine maintenance	17

4 - Wiring diagrams

4.1 Mechanical version	42
4.2 Digital version	43

1.1 Introduction

- Read the following instructions carefully and keep in a safe place for future consultation.

Congratulations on your purchase of this product. We thank you for your patronage whilst reminding you to read this manual carefully before operating the provers.

The Manufacturer declines all responsibility deriving from improper use or operation by untrained personnel, from changes and/or repairs performed by the user or by unauthorized personnel, and from use of non-original spare parts or spare parts that are not specific for the prover models.

- All operation described in the present manual must be carried out by qualified personnel in compliance with current standards

1.2 General warnings

- Carefully read the instructions contained in this handbook in order to know the precautions to be taken for:
 - installing the prover;
 - its maintenance;
 - its best use.
- These appliances must be used for the purpose they were expressly devised for only, namely for cooking or heating food. Any other use is to be considered improper and hence dangerous.
- The appliance is designed for professional use and must be used by qualified personnel.

- These appliances have been tested and adjusted by expert, specialized personnel before leaving the factory to assure unbeatable performance.

- Installation, and any repair or adjustment work that might be necessary later, must be carried out with the utmost care and attention by qualified personnel.

Consequently, you are strongly advised to always contact the Dealer who sold the appliance, specifying the problem, the and of model serial number the appliance you have.

- Only contact personnel authorized by the Manufacturer, with the necessary professional qualifications, for repairs and replacement of parts, and non-routine maintenance, or if the appliance breaks down or malfunctions.

- Only use original spare parts listed on the attached list.
- Before installation, make sure that the electrical power supply and water supply values are compatible with the values given on the technical data plate.

- Electrical safety of prover is assured by connection to an efficient earth system (which must be inspected at regular intervals) in compliance with regulations in force.

- Only specifically trained personnel should be allowed to use and supervise prover during use.

- Do not have the appliance installed near sources of heat such as fryers, hobs etc.

- Under no circumstances obstruct the vents.

- Ask your installer for instructions on how to use the water softener/scale

eliminator properly.

(Warning: if the resin regeneration procedure is not perfect, it may cause the appliance to rust).

- Before using the oven for the first time, it must be carefully cleaned:
 - clean the outside using only a damp cloth;
 - the inside of the cooking compartment must be cleaned with water;
 - in any case, do not use steel wool scouring pads to clean the prover.

Failure to comply with these rules may compromise safety of both the appliance and user.

Should either the user or technical personnel given the task of installing the appliance fail to comply with the regulations contained herein, the Manufacturer shall decline all responsibility, and any accident or trouble as a result of said non-compliance shall not be attributable to the Manufacturer.

The manufacturer declines every responsibility for possible mistakes contained in this booklet imputable to printing or transcription errors.

It also reserves the right to bring changes to the product if retained useful or necessary without jeopardizing the essential characteristics.

1.3 Technical specifications

- The present appliance is designed exclusively for proving dough and is intended for professional applications.
- Furthermore it is possible the application of a small motorman in all the above mentioned versions.

The motor makes the heat even in the cabinet.

Technical specifications

	83P / 83PE	84P / 84PE	94P / 94PE	95P / 95PE
Dimensions	650 x 770 x900 mm	760 x 935 x 900 mm	965 x 795 x 900 mm	965 x 795 x 700 mm
Output	1500 W	1500 W	1500 W	1500 W
Power supply	230 V ~	230 V ~	230 V ~	230 V ~
Wiring type	H05RN-F 3x1,5mm ²	H05RN-F 3x1,5mm ²	H05RN-F 3x1,5mm ²	H05RN-F 3x1,5mm ²
Number of pans	8	8	16	10
Control panel	83P: Mechanical 83PE: Digital	84P: Mechanical 84PE: Digital	94P: Mechanical 94PE: Digital	95P: Mechanical 95PE: Digital

EN

1.4 Conformity to directives/Standards

Provers comply with the provisions and safety requirements indicated in the following European Directives and their specific associated standards:

- Low voltage safety directive 2006/95/EC and later amendments
- Electromagnetic compatibility directive 2004/108/EC and later amendments (EN 50165, EN 55014, EN 50366, EN 61000-4)

By virtue of said conformities, the Manufacturer declares that its products comply with the European legislation in force and, consequently, feature regulation CE marking enabling them to be sold in European countries.

2.1 Installation site and positioning

- Positioning: install the appliance in well ventilated surroundings. The appliance have to be installed at a distance of at least 5 cm from the wall.
- Remove all plastic adhesive film from parts before using the appliance.

WARNING

The prover's installation, transformation and non-routine maintenance must be performed only by authorized installers or by the electricity company in conformity with the safety regulations in force.

Ensure a distance of at least 10 cm from the ceiling if it is made from combustible material or if it is not heat-insulated.

2.2 Wiring connection

- Electrical connections: the appliance is designed to operate at the voltage of 220 V.
- In the event of power cable replacement, use cables that resist temperatures up to 40 °C.

Connection to the power mains must be made according to the

regulations in force.

Before making the connection, make sure mains voltage and frequency match the values on the prover's rating plate, located at the bottom of the back side panel.

The prover must be connected to the power mains permanently using an H05RN-F-type heavy rubber cable in neoprene with wires featuring a cross-section suitable for the maximum power demand

Suitable automatic high-sensitivity ground fault interrupters must be installed to assure protection against direct and indirect contact of live parts and fault currents towards earth according to the regulations in force. The maximum allowed leakage current is 1 mA/kW.


A voltage variation of $\pm 10\%$ is allowed.

This switch must be installed in the permanent electrical system of the facility where the appliance is installed, and in the immediate vicinity of the actual appliance where it can be reached easily by operators.

The provers without plug must be connected with one adapted plug CE, according to the regulations in force.

Mains' earth line

The appliance must be connected to the mains' earth line. The prover must be included in an equipotential system.

Connection must be made with a wire featuring located a cross-section of at least 10 mm² connected to the terminal marked  on the back of the prover.

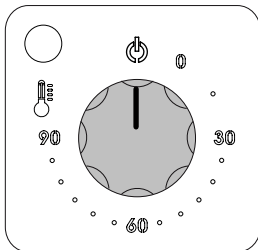
3 - Operating instructions

3.1 Preliminary warnings

- The appliance is designed for professional use and must be used by trained personnel.
- The prover must be used for cooking food only. Any other use shall be considered improper.

NEVER clean the inside of the prover or the door glass with jets of cold water when still at temperatures higher than 70° C.

3.2 Operation



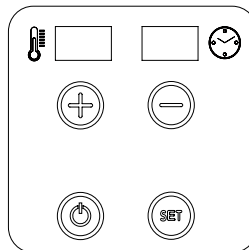
Mechanical version

SWITCHING ON AND REGULATION: turn the thermostat knob clockwise and set the temperature required.

- The orange light indicates that the equipment is heating.

SWITCHING OFF: turn the knob counter-clockwise, returning the selector to the initial position identified by the symbol

Digital version



SWITCHING ON AND REGULATION:

- Press the on/off key
- Press the key , the temperature dial starts to flash
- Set the temperature required with the keys and
- Press the key again, the time dial starts to flash
- Set the time with the key and
- As soon as the time dial stops flashing the equipment starts operating automatically

SWITCHING OFF: press the on/off key

Humidification

- To avoid drying the product during proving, fill the receptacle at the bottom of the cupboard with water and adjust the relative temperature by means of the lower thermostat knob.

3 - Operating instructions

3.3 Prover cleaning and routine maintenance

- Disconnect the appliance from the power supply before cleaning or maintenance. Carry out throughcleaning of the appliance regularly taking into account the following advises:
- Clean stainless steel parts with suitable non-abrasive products available commercially. Never use substances containing chlorine;
- Do not use scouring pads or detergents containing abrasive substances;
- For replacement use original spare parts only.

Manufacturer reserves the right to carry out modifications when necessary without altering the basic characteristics of the products.

1 - Introduzione

1.1 Introduzione	20
1.2 Avvertenze generali	20
1.3 Caratteristiche tecniche	21
1.4 Conformità alle direttive e norme	22

2 - Istruzioni per l'installazione e la manutenzione

2.1 Luogo di installazione e posizionamento	23
2.2 Collegamento elettrico	23

3 - Istruzione per l'uso

3.1 Avvertenze preliminari	24
3.2 Funzionamento	24
3.3 Pulizia e mantenimento	25

4 - Schemi elettrici

4.1 Versione meccanica	42
4.2 Versione digitale	43

1.1 Introduzione

Leggere con attenzione le istruzioni contenute in questo manuale e conservarlo, per eventuali consultazioni, in un luogo sicuro.

Nel ringraziare per la fiducia accordataci nell'acquisto di un nostro prodotto, raccomandiamo, prima di mettere in funzione i lievitori, di leggere attentamente questo manuale.

Il costruttore declina ogni responsabilità derivante da uso improprio o da parte di personale non addestrato, da modifiche e/o riparazioni eseguite in proprio o da personale non autorizzato e dall'utilizzo di componenti di ricambio non originali o non specifici per il modello di lievitatore in oggetto.

Tutte le operazioni qui di seguito descritte devono essere eseguite solo da personale qualificato.

1.2 Avvertenze generali

- Leggere attentamente le istruzioni contenute nel presente libretto ai fini di conoscere le precauzioni da seguire per:
 - l'installazione del lievitatore;
 - la sua manutenzione;
 - il suo miglior uso.
- Queste apparecchiature dovranno essere destinate solo all'uso per il quale sono state espressamente concepite e cioè per il riscaldamento di alimenti; ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- L'apparecchio è destinato all'uso professionale e deve essere usato da personale qualificato.

- Queste apparecchiature, prima di lasciare la fabbrica, sono state collaudate e messe a punto da personale esperto e specializzato, al fine di garantire i migliori risultati di funzionamento.

- L'installazione e/o ogni riparazione o messa a punto che si rendesse in seguito necessaria, deve essere eseguita con la massima cura e attenzione da personale qualificato. Per questo motivo Vi raccomandiamo di rivolgerVi sempre al Concessionario che ha effettuato la vendita, specificando l'inconveniente, il e del lievitatore modello n° matricola in Vostro possesso.

- In caso di riparazione e/o sostituzione di componenti, di manutenzione straordinaria, di guasto o di funzionamento anomalo, rivolgersi solo a personale autorizzato dalla Ditta produttrice e dotato dei necessari requisiti professionali.

- Usare solo ricambi originali (fare riferimento ai codici elencati nella distinta inclusa).

- Prima dell'installazione verificare che i valori della distribuzione elettrica e dell'acqua siano compatibili con valori indicati nella targa tecnica.

- La sicurezza elettrica del lievitatore è assicurata previo collegamento ad un efficace impianto di terra (si ricorda che questo deve essere periodicamente revisionato) ed in rispetto alle vigenti normative Nazionali e locali.

- L'utilizzazione e la sorveglianza del lievitatore durante l'uso deve essere affidata solo a persone specificatamente addestrate.

- Evitare d'installare il lievitatore vicino a fonti di calore quali: friggitrici, fuochi aperti, ecc.

- Non ostruire per nessun motivo le aperture di aspirazione, non impedire

lo smaltimento del calore.

- Richiedete all'installatore le istruzioni per un corretto utilizzo dell'addolcitore/decalcificatore per l'acqua (Attenzione: una non perfetta procedura di rigenerazione delle resine può causare corrosione nell'apparecchiatura).

- Prima di mettere in funzione il lievitatore per la prima volta, è necessario eseguire un'accurata pulizia dello stesso:
 - esternamente deve essere pulito solo con un panno umido;
 - l'interno della camera di cottura deve essere pulito con acqua;
 - in ogni caso, non devono essere usate pagliette di ferro per la pulizia del lievitatore.

Il mancato rispetto di queste regole fondamentali può compromettere la sicurezza del lievitatore e quindi arrecare danno all'utente. La ditta costruttrice declina ogni responsabilità in caso di inosservanza delle norme contenute nel presentemanuale, sia da parte dell'utente che del tecnico addetto all'installazione, ed ogni eventuale incidente o danno causati dalle suddette inosservanze non potranno essere imputate alla stessa.

Il costruttore declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo imputabili ad errori di trascrizione o stampa. Si riserva inoltre il diritto di apportare al prodotto quelle modifiche che ritiene utili o necessarie, senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali.

1.3 Caratteristiche tecniche

Il presente apparecchio è destinato ad uso professionale e serve per la completa lievitazione del prodotto fresco o surgelato.

È possibile inoltre per tutte le versioni l'applicazione di un motoventilatore che aiuta a distribuire il calore a tutti i piani della cella.

Caratteristiche tecniche

	83P / 83PE	84P / 84PE	94P / 94PE	95P / 95PE
Dimensioni	650 x 770 x 900 mm	760 x 935 x 900 mm	965 x 795 x 900 mm	965 x 795 x 700 mm
Potenza elettrica	1500 W	1500 W	1500 W	1500 W
Alimentazione	230 V ~	230 V ~	230 V ~	230 V ~
Tipo di cavo elettrico	H05RN-F 3x1,5mm ²	H05RN-F 3x1,5mm ²	H05RN-F 3x1,5mm ²	H05RN-F 3x1,5mm ²
Numero di teglie	8	8	16	10
Pannello comandi	83P: Mechanical 83PE: Digital	84P: Mechanical 84PE: Digital	94P: Mechanical 94PE: Digital	95P: Mechanical 95PE: Digital

1.4 Conformità alle direttive e norme

I lievitori ottemperano alle prescrizioni ed ai requisiti di sicurezza indicati nelle seguenti Direttive Europee e loro norme specifiche associate:

- Direttiva di sicurezza alla bassa tensione 2006/95/CE e successivi aggiornamenti (norma EN 60335-1 EN 60335-2).

- Direttiva di compatibilità elettromagnetica 2004/108/CE e successivi aggiornamenti (norma EN 50165 EN 55014, EN 50366 EN 61000-4).

A seguito di tali conformità, il costruttore dichiara che i propri prodotti rispettano la legislazione Europea vigente e pertanto sono muniti di regolare marcatura CE che ne permette la commercializzazione nei paesi europei.

2.1 Luogo di installazione e posizionamento

- Posizionamento: installare l'apparecchio in un luogo ben ventilato ad una distanza minima di 5 cm dalle pareti circostanti.
- Rimuovere la pellicola adesiva che protegge la macchina prima di metterla in funzione.

AVVERTENZA

L'installazione e la manutenzione ordinaria o straordinaria del lievitatore devono essere eseguite esclusivamente da installatori autorizzati o comunque da personale qualificato ed in modo conforme alle vigenti normative di sicurezza e/o alle prescrizioni locali.

Garantire una distanza di almeno 10 cm dal soffitto se di materiale combustibile o se non termicamente isolato.

2.2 Collegamento elettrico

- Collegamento elettrico: l'apparecchio lavora ad un voltaggio di 230 V~.
- È consigliabile usare cavi resistenti a temperature superiori a 40 °C.

Il collegamento alla rete elettrica di alimentazione deve essere eseguito secondo le vigenti norme internazionali, nazionali e locali. Accertarsi, prima del collegamento, che la tensione e la frequenza della

rete corrispondano ai valori indicati sulla targhetta dati del lievitatore posizionata nel retro del lievitatore.

Si ricorda che è ammessa una variazione della tensione massima del $\pm 10\%$

L'apparecchio deve essere collegato in modo permanente alla rete elettrica con un cavo tipo H05RN-F (in dei fili gomma pesante di policloroprene) o superiore con sezione conduttori in funzione del carico massimo assorbito (vedi tabella caratteristiche tecniche).


È necessario prevedere appositi dispositivi di protezione automatici differenziali, ad alta sensibilità, capaci di garantire la protezione contro il contatto diretto e indiretto delle parti in tensione e delle correnti di guasto verso terra secondo le Norme vigenti; la massima corrente di dispersione ammessa è di 1 mA/kW.

Per il dimensionamento della linea di alimentazione, dell'interruttore generale e del cavo verificare i dati riportati nella tabella dei dati tecnici.

I lievimatori sprovvisti di spina devono essere collegati con una adeguata spina CE in conformità alle vigenti norme internazionali, nazionali e locali

Messa a terra

Il lievitatore deve essere collegato ad un efficace impianto di terra.

Il lievitatore deve essere incluso in un sistema equipotenziale il cui collegamento dovrà essere eseguito con un conduttore di sezione minima di 10 mm² collegato al morsetto con simbolo  sul retro del lievitatore.

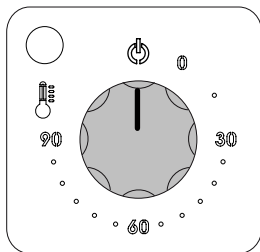
3.1 Avvertenze preliminari

- L'apparecchiatura è destinata ad un uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- Il lievitatore deve essere adibito esclusivamente alla cottura di cibi, ogni altro impiego è da ritenersi improprio.

E' assolutamente vietato lavare la camera di cottura o i vetri porta con getti d'acqua fredda quando sono ancora a temperature superiori ai 70° C.

3.2 Funzionamento

Versione meccanica

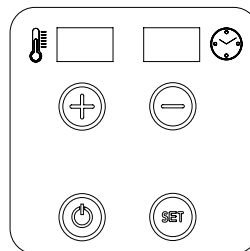


ACCENSIONE E REGOLAZIONE: Ruotare la manopola del termostato in senso orario e impostare la temperatura desiderata.

- La spia arancio indica che l'apparecchio è in fase di riscaldamento.

SPEGNIMENTO: Ruotare la manopola in senso anti-orario riportando il selettore nella posizione di partenza identificata dal simbolo

Versione digitale



ACCENSIONE E REGOLAZIONE:

- Premere il tasto di accensione/spegnimento
- Premere il tasto , il quadrante della temperatura inizia a lampeggiare
- Impostare la temperatura desiderata con i tasti e
- Premere nuovamente il tasto , il quadrante del tempo inizia a lampeggiare
- Impostare il tempo con i tasti e
- Appena il quadrante del tempo termina di lampeggiare la macchina entra in funzione automaticamente

SPEGNIMENTO: premere il tasto di accensione/spegnimento

Umidificazione

- Al fine di evitare che il prodotto si secchi durante la lievitazione, si consiglia di riempire la bacinella sul fondo con acqua.

3 - Istruzioni per l'uso

3.3 Pulizia e mantenimento

- Disconnettere elettricamente l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione prima di procedere alla pulizia quotidiana tenendo in considerazione le seguenti istruzioni:
- Pulire le parti in acciaio con acqua e sapone evitando l'uso di detergenti contenenti sostanze abrasive, infine risciacquare bene ed asciugare con cura.
- Consigliamo di controllare le condizioni dei cavi e della resistenza.
- In caso di guasto utilizzare solo ricambi originali.

Il costruttore si riserva il diritto di fare le dovute modifiche pur sempre mantenendo inalterate le caratteristiche di base del prodotto.

1 - Introduction	
1.1 Introduction	28
1.2 Recommandations générales	28
1.3 Caractéristiques techniques	29
1.4 Conformité aux directives/normes	30
2 - Instructions d'installation et d'entretien	
2.1 Lieu d'installation et positionnement	31
2.2 Branchement électrique	31
3 - Instructions d'utilisation	
3.1 Recommandations préalables	32
3.2 Fonctionnement	32
3.3 Nettoyage et entretien	33
4 - Schémas électriques	
4.1 Version mécanique	42
4.2 Version numérique	43

1.1 Introduction

- Lire attentivement les instructions contenues dans ce Manuel et le conserver en lieu sûr pour d'éventuelles consultations.
- Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez accordée en faisant l'acquisition d'un de nos produits. Avant d'utiliser les appareils à levage, il est vivement recommandé de lire avec attention le présent manuel.
- L'utilisation prévue suppose que les appareils soient en parfait état, au plan structurel et mécanique ainsi qu'en ce qui concerne les circuits d'alimentation.
Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation impropre, en cas d'utilisation par un personnel ne possédant pas les compétences nécessaires à cet effet ainsi qu'en cas d'utilisation de pièces détachées non d'origine voire non adaptées aux modèles spécifiques de four.
- Toutes les opérations décrites ci-après doivent être exclusivement effectuées par du personnel qualifié.

1.2 Recommandations générales

- Lire attentivement les instructions contenues dans ce manuel afin de connaître les précautions à prendre pour:
 - l'installation de l'appareil à levage;
 - son entretien;
 - sa meilleure utilisation.
- Les appareils objet du présent manuel doivent être utilisés exclusivement pour l'usage pour lequel ils ont été conçus, à savoir la cuisson ou le

réchauffement d'alimentation; toute autre utilisation doit être considérée comme impropre et par conséquent dangereuse.

- Les appareils objet du présent manuel sont prévus pour un usage professionnel et à ce titre doivent être utilisés exclusivement par un personnel possédant les compétences nécessaires à cet effet.
- Avant d'être livré, les appareils objet du présent manuel ont été contrôlés et mis au point par des techniciens qualifiés de façon à garantir un fonctionnement optimal.
- L'installation ainsi que toute intervention de réparation ou de mise au point qui s'avèreraient nécessaires doivent être effectuées avec le plus grand soin et confiées à un personnel qualifié. Il est dans ce cas vivement recommandé de s'adresser au revendeur en mentionnant à cette occasion la nature de l'anomalie, le modèle et le numéro de série de four.
- En cas de réparation et remplacement de pièces ou composants, d'interventions d'entretien exceptionnel, de pannes ou de fonctionnement anormal, s'adresser exclusivement à un personnel agréé par le fabricant possédant les compétences professionnelles nécessaires à cet effet.
- Veiller à ce que soient exclusivement utilisées les pièces détachées indiquées dans la liste figurant dans le présent manuel.
- Avant l'installation, vérifier que les valeurs de la distribution électrique et de l'eau soient compatibles avec les valeurs indiquées sur la plaque technique.
- La sécurité électrique des appareils à levage est garantie entre autres par le raccordement à une prise de terre (qui doit être contrôlée à intervalles réguliers) conformément aux normes en vigueur.

1 - Introduction

- L'utilisation et la surveillance des appareils à levage durant leur fonctionnement doivent être exclusivement confiées à des personnes possédant les compétences nécessaires à cet effet.
- Ne pas installer l'appareil à proximité de sources de chaleur (friteuses, cuisinières, etc.).
- Les fentes d'aspiration et de dispersion de la chaleur ne doivent en aucun cas être bouchées.
- Demander à l'installateur les instructions nécessaires à la bonne utilisation de l'adoucisseur d'eau (attention: une procédure imparfaite de régénération des résines peut entraîner la corrosion de l'appareil)
- Avant de mettre l'appareil à levage en marche pour la première fois, il faut le nettoyer soigneusement:
 - à l'extérieur il doit être nettoyé seulement avec un linge humide;
 - l'intérieur de la chambre de cuisson doit être nettoyé à l'eau;
 - en aucun cas, il ne faudra utiliser de pailles de fer pour nettoyer le four.

Le non-respect de ces recommandations élémentaires peut compromettre la sécurité de l'appareil et de l'utilisateur.
En cas de non-respect des instructions et recommandations figurant dans le présent manuel, imputable aussi bien à l'utilisateur qu'à l'installateur, le fabricant décline toute responsabilité et ne saurait par conséquent répondre des éventuels accidents, anomalies et dommages.

Le fabricant décline toute responsabilité concernant les éventuelles inexactitudes relevant d'erreurs de transcriptions ou d'imprimerie contenues dans cet opuscule.

Il se réserve le droit d'apporter à ses produits les modifications qu'il juge utiles ou nécessaires, sans en compromettre les caractéristiques essentielles.

1.3 Caractéristiques techniques

- Cet appareil est conforme aux directives de la loi 89/336/EC et les amendements successifs.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et sert au levage complet d'un produit frais ou surgelé

Caractéristiques techniques

	83P / 83PE	84P / 84PE	94P / 94PE	95P / 95PE
Dimensions	650 x 770 x 900 mm	760 x 935 x 900 mm	965 x 795 x 900 mm	965 x 795 x 700 mm
Puissance électrique	1500 W	1500 W	1500 W	1500 W
Alimentation	230 V ~	230 V ~	230 V ~	230 V ~
Type de câble électrique	H05RN-F 3x1,5mm ²	H05RN-F 3x1,5mm ²	H05RN-F 3x1,5mm ²	H05RN-F 3x1,5mm ²
Nombre de plaques	8	8	16	10
Panneau de contrôle	83P: Mechanical 83PE: Digital	84P: Mechanical 84PE: Digital	94P: Mechanical 94PE: Digital	95P: Mechanical 95PE: Digital

1.4 Conformité aux directives/normes

Les appareils à levage sont conformes aux prescriptions et aux standards de sécurité prévus par les Directives européennes suivantes et par les Normes qui leur sont associées:

- Directive de sécurité Basse tension 2006/95/CE et modifications successives.

- Directive de compatibilité électromagnétique 2004/108/CE et modifications successives (EN 50165 EN 55014, EN 50366 e EN 61000-4).

Sur la base des conformités ci-dessus, le fabricant certifie que les appareils répondent à la législation Européenne en vigueur. Sur les appareils est apposée la certification CE permettant leur commercialisation au sein des pays européens.

2.1 Lieu d'installation et positionnement

- Positionnement: installer l'appareil en un lieu bien aéré à une distance minimum de 5 centimètres des parois alentours.
- Enlever la pellicule adhésive qui recouvre l'appareil avant la première utilisation.

RECOMMANDATION

L'installation, la transformation et les opérations d'entretien exceptionnel de l'appareil à levage doivent être confiées exclusivement aux installateurs agréés ou à la so fourniture d'énergie électrique conformément ciété assurant la aux normes de sécurité en vigueur.

Il faut garantir une distance d'au moins 10 cm du plafond si ce dernier est en matière combustible ou n'est pas thermiquement isolé.

2.2 Branchement électrique

Le branchement au secteur d'alimentation électrique doit être effectué conformément aux normes en Branchement électrique vigueur.

Avant de procéder au branchement, s'assurer que tension et fréquence du secteur d'alimentation correspondent aux valeurs indiquées sur la plaque des données techniques de l'appareils à levage cette plaque est apposée sur la panneau postérieur (sont admis des écarts de tension maximum de $\pm 10\%$).


L'appareil à levage doit être branché au secteur d'alimentation électrique de manière permanente, par l'intermédiaire d'un câble sous gaine en caoutchouc robuste en polychloroprène de type H05RN-F

Il est également nécessaire de prévoir l'installation de dispositifs de protection automatiques différentiels à haute sensibilité, en mesure de garantir la protection nécessaire contre les contacts directs et indirects des parties sous tension et des courants de panne vers la terre conformément aux normes en vigueur; le courant maximum de dispersion admis est de 1 mA/kW.

L'appareil à levage sans prise doivent être reliés avec une prise CE adaptée conformément aux normes en vigueur.

Ligne di terre

L'appareil doit être raccordé à la ligne de terre du secteur.

L'appareil à levage doit être intégré à un circuit équipotentiel; le branchement doit être effectué à l'aide d'un conducteur de section minimum de 10 mm² branché à la bornemarkée du symbole  située sur la panneau postérieur de l'appareil à levage.

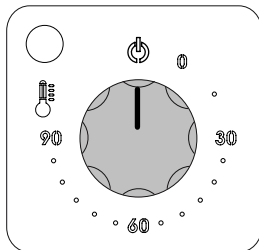
3.1 Recommandations préalables

- L'appareil est exclusivement destiné à un usage professionnel et doit être utilisé par un personnel qualifié à cet effet.
- L'appareil à levage est exclusivement prévu pour la cuisson d'aliments; toute autre utilisation doit être considérée comme impropre.

Il est absolument interdit de laver la chambre de cuisson ou les vitres de la porte avec des jets d'eau froide quand celles-ci sont encore à des températures supérieures aux 70° C.

3.2 Fonctionnement

Version mécanique

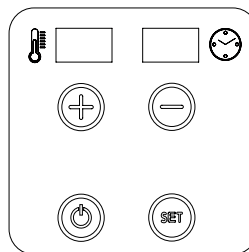


ALLUMAGE ET RÉGLAGE : Tourner le bouton du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre et sélectionner la température désirée.

- Le voyant orange indique que l'appareil est en phase de chauffage.

EXTINCTION : Tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en reportant le sélecteur dans la position de départ identifiée par le symbole

Version numérique



ALLUMAGE ET RÉGLAGE :

- Presser la touche allumage/extinction
- Presser la touche, le cadran de la température commence à clignoter
- Sélectionner la température désirée avec les touches et
- Presser de nouveau la touche , le cadran du temps commence à clignoter
- Sélectionner le temps avec les touches et
- Dès que le cadran du temps arrête de clignoter la machine se met en marche automatiquement

EXTINCTION : appuyer sur la touche allumage/extinction

Humidification

- Pour éviter que le produit ne dessèche durant le levage, il est conseillé de remplir d'eau le récipient sur le fond et de régler le thermostat en tournant la poignée.

3.3 Nettoyage et entretien

- Débrancher l'appareil de la prise d'alimentation avant d'effectuer le nettoyage quotidien en prenant en considération les instructions suivantes:
- Nettoyer les pièces en acier avec de l'eau et du savon en évitant l'usage de produits contenant des substances abrasives.
- Il est conseillé de contrôler les câbles et la résistance.
- En cas de panne, utiliser uniquement des pièces rechange d'origine.

Le constructeur se réserve le droit d'effectuer les modifications nécessaires afin de maintenir intactes les caractéristiques de base du produit.

1 - Introducción

1.1 Introducción	36
1.2 Advertencias generales	36
1.3 Características técnicas	37
1.4 Conformidad con las directivas y normativas	38

2 - Instrucciones para la instalación y para el mantenimiento

2.1 Lugar de instalación y colocación	39
2.2 Conexión eléctrica	39

3 - Instrucciones de uso

3.1 Advertencias preliminares	40
3.2 Funcionamiento	40
3.3 Limpieza y mantenimiento	41

4 - Esquemas eléctricos

4.1 Versión mecánica	42
4.2 Versión digital	43

1.1 Introducción

- Leer atentamente las instrucciones contenidas en este manual y guardarlo para eventuales consultas en un lugar seguro.

Agradecemos la confianza que ha demostrado al adquirir uno de nuestros productos.

El fabricante declina toda responsabilidad que derive de un uso impropio o por parte de personal no preparado, de modificaciones y/o reparaciones realizadas autónomamente o por personal no autorizado y del empleo de piezas de recambio no originales o no específicas para los modelos de los hornos.

- Todas las operaciones a continuación descritas tienen que ser ejecutadas solo por personal cualificado.

1.2 Advertencias generales

- Leer atentamente las instrucciones contenidas en el presente libro con la finalidad de conocer las precauciones a seguir para:
 - la instalación del cámara de fermentación;
 - su manutención;
 - la manera mejor de utilizarlo.
- Estos equipos deberán utilizarse sólo para el uso para el que han sido expresamente concebidos, es decir para cocer o calentar alimentos; cualquier otro uso se considera impropio y por lo tanto peligroso.
- La máquina está destinada al uso profesional y debe ser usada por personal cualificado.
- Antes de salir de fábrica los equipos son probados y puestos a punto por

personal experto y especializado para garantizar los mejores resultados de funcionamiento.

- La instalación, así como cualquier reparación o puesta a punto que haya que realizar a continuación deberá efectuarse con el máximo cuidado y atención y por parte de personal cualificado. Por este motivo les aconsejamos que se dirijan siempre al Concesionario que ha efectuado la venta, especificando el tipo de inconveniente, número de serie y el modelo de su equipo.
- Para efectuar una reparación, una sustitución de piezas u operaciones de mantenimiento extraordinario, así como en caso de que se verifique una avería o un funcionamiento anómalo, diríjase exclusivamente a personal autorizado por la compañía productora y dotado con los requisitos profesionales necesarios.
- Use sólo las piezas de recambio originales que figuran listadas a continuación.
- Antes de la instalación comprobar que los valores de la red eléctrica y del agua sean compatibles con los valores indicados en la ficha técnica.
- La seguridad eléctrica de los queda garantizada gracias cámara de fermentación a la conexión a una eficaz instalación de toma a tierra (que debe ser revisada periódicamente) acorde con las normativas vigentes.
- De la utilización y de la vigilancia de los hornos durante el uso deben ocuparse sólo personas específicamente preparadas.
- No instalar la máquina cerca de fuentes de calor como freidoras, fuegos, etc.
- No obstruir por ningún motivo las rendijas de aspiración y de eliminación

1 - Introducción

del calor.

- Solicitar al instalador que proporcione las instrucciones necesarias para la correcta utilización del endulzador/ de la descalcificadora del agua. (Atención: un procedimiento imperfecto de regeneración de las resinas puede ocasionar corrosión en la máquina).
- Antes de poner en funcionamiento el cámara de fermentación por primera vez, es necesario efectuar una cuidadosa limpieza del mismo:
 - externamente se tiene que limpiar sólo con un paño humedecido;
 - el interior de la cámara de cocción tiene que limpiarse con agua;
 - en todo caso, nunca se tienen que utilizar estropajos metálicos para la limpieza de la máquina.

No respetar estas reglas fundamentales puede poner en peligro la seguridad del equipo y del usuario.

En caso de que el usuario o el técnico encargado de la instalación no respeten las normas que figuran en el presente manual, la compañía productora declina toda responsabilidad y cualquier posible accidente o anomalía causados por dicha inobservancia no podrá ser imputado a la misma.

El fabricante declina cualquier responsabilidad por las posibles incorrecciones contenidas en el presente manual debidas a errores de transcripción o impresión.

El fabricante se reserva, además, el derecho de modificar el producto, como cree necesario, sin variar las características esenciales del mismo.

1.3 Características técnicas

- El presente aparato está destinado a uso profesional y sirve para la completa fermentación del producto fresco o congelado.
- Esta posibilidad de aplicar a esta versión un motoventilador.

Características técnicas

	83P / 83PE	84P / 84PE	94P / 94PE	95P / 95PE
Dimensiones	650 x 770 x 900 mm	760 x 935 x 900 mm	965 x 795 x 900 mm	965 x 795 x 700 mm
Potencia eléctrica	1500 W	1500 W	1500 W	1500 W
Alimentación	230 V ~	230 V ~	230 V ~	230 V ~
Tipo de cable eléctrico	H05RN-F 3x1,5mm ²	H05RN-F 3x1,5mm ²	H05RN-F 3x1,5mm ²	H05RN-F 3x1,5mm ²
Número de fuentes	8	8	16	10
Panel mandos	83P: Mechanical 83PE: Digital	84P: Mechanical 84PE: Digital	94P: Mechanical 94PE: Digital	95P: Mechanical 95PE: Digital

1.4 Conformidad con las directivas y normativas

Los cámaras de fermentación cumplen las prescripciones y los requisitos de seguridad indicados en las siguientes Normativas Europeas y las normas específicas asociadas:

- Normativa de seguridad de la baja tensión 2006/95/CE y actualizaciones sucesivas.

- Normativa de compatibilidad electromagnética 2004/108/CE y actualizaciones sucesivas (EN 50165 EN 55014, EN 50366 e EN 61000-4).

El fabricante declara en consecuencia que sus productos respetan la legislación europea vigente, por lo que cuentan con la marca CE, que permite su comercialización en los países europeos.

2.1 Lugar de instalación y colocación

- Posicionamiento: instalar el aparato en un lugar bien ventilado a una distancia mínima de 5 cm de las paredes cercanas.
- Quitar la película adhesiva que protege la máquina antes de ponerla en marcha.

ADVERTENCIA

La instalación, la transformación y el mantenimiento extraordinario del la cámara de fermentación deben ser realizados exclusivamente por instaladores autorizados o por el Ente suministrador de la energía y en conformidad con las normativas de seguridad en vigor.

Garantizar una distancia de al menos 10 cm del techo si el mismo está hecho de material combustible o si no tiene aislamiento térmico.

2.2 Conexión eléctrica

- Conexión eléctrica: el aparato trabaja con un voltaje de 220 V. Es aconsejable utilizar cables resistentes a temperaturas superiores a 40 °C.

La conexión a la red eléctrica de alimentación debe realizarse según las normas vigentes.

Conexión a la red eléctrica

Asegurarse, antes de la conexión, de que la tensión y la frecuencia de la red correspondan con los valores indicados en la placa de datos del la cámara de fermentación situada bajo el panel trasero.


Se admite una variación de tensión del $\pm 10\%$.

La cámara de fermentación debe estar conectado de manera permanente a la red eléctrica con un cable de goma pesada de policloropreno tipo H05RN-F con una sección de los hilos conductores proporcional a la carga máxima absorbida

Es necesario contar con dispositivos específicos de protección automáticos diferenciales, de alta sensibilidad, capaces de garantizar la protección contra el contacto directo e indirecto de las partes en tensión y de las corrientes de falla a tierra según las normas vigentes; la máxima corriente de dispersión admitida es de 1 mA/kW.

Línea de tierra

El equipo debe estar conectado a la línea de tierra de la red.

La cámara de fermentación debe estar incluido en un sistema equipotencial; la conexión deberá realizarse con un conductor de sección mínima de 10 mm² conectado a la bornera con el símbolo  la espalda del la cámara de fermentación.

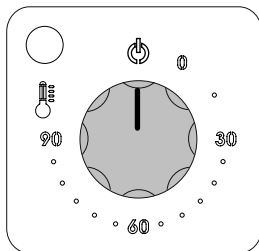
3.1 Advertencias preliminares

- La máquina está destinada a un uso profesional y debe ser utilizada por personal preparado.
- La debe emplearse exclusivamente para la cámara de fermentación cocción de alimentos. Cualquier otro uso se considera impropio.

Está terminantemente prohibido lavar la cámara de cocción o los cristales de la puerta con chorros de agua fría cuando todavía su temperatura supera los 70° C.

3.2 Funcionamiento

Versión mecánica

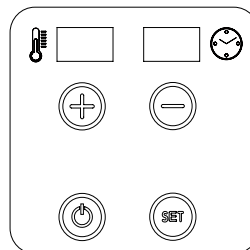


ENCENDIDO Y REGULACIÓN: Girar el mando del termostato en el sentido de las agujas del reloj y programar la temperatura deseada.

- El indicador luminoso anaranjado señala que el aparato se encuentra en fase de calentamiento.

APAGADO: Girar el mando en sentido contrario a las agujas del reloj y poner otra vez el selector en la posición de partida identificada con el símbolo

Versión digital



ENCENDIDO Y REGULACIÓN:

- Pulsar la tecla de encendido/apagado
- Pulsar la tecla , el cuadrante de la temperatura comienza a parpadear
- Programar la temperatura deseada con las teclas y
- Pulsar otra vez la tecla , el cuadrante del tiempo comienza a parpadear
- Programar el tiempo con las teclas y
- Nada más terminar de parpadear el cuadrante del tiempo, la máquina empieza a funcionar automáticamente

APAGADO: pulsar la tecla de encendido/apagado

3 - Instrucciones de uso

Humidificación

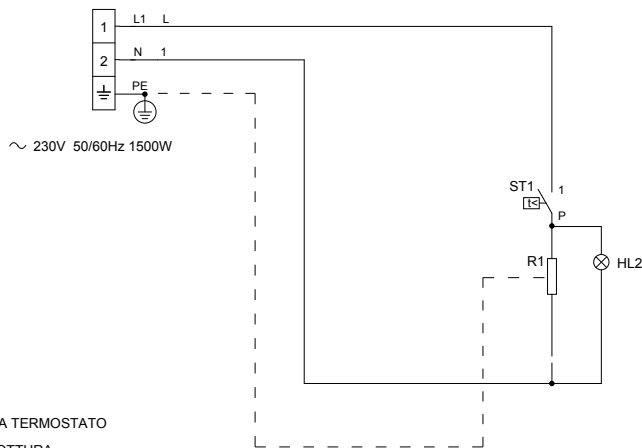
- Con el fin de evitar que el producto se seque durante la fermentación, se aconseja de llenar la cubata en el fondo con agua y poner el termostato girando el mando.

3.3 Limpieza y mantenimiento

- Desconectar el aparato de la red eléctrica antes de proceder a la limpieza diaria teniendo en consideración las siguientes instrucciones:
- Limpiar las partes en acero con agua y jabón evitando el uso de detergentes que contengan sustancias corrosivas, al final enjuagar bien y secar cuidadosamente.
- Desconectar eléctricamente el aparato con el fin de proceder a la eventual manutención. Aconsejamos de controlar las condiciones de los cables y de la resistencia.
- En caso de avería utilizar solo recambios originales.

El fabricante se reserva el derecho de hacer las debidas modificaciones sin alterar las características de base del producto.

4.1 Mechanische Ausführung - Mechanical version - Versione meccanica - Version mécanique - Versión mecánica



GB

FR

DE

ES

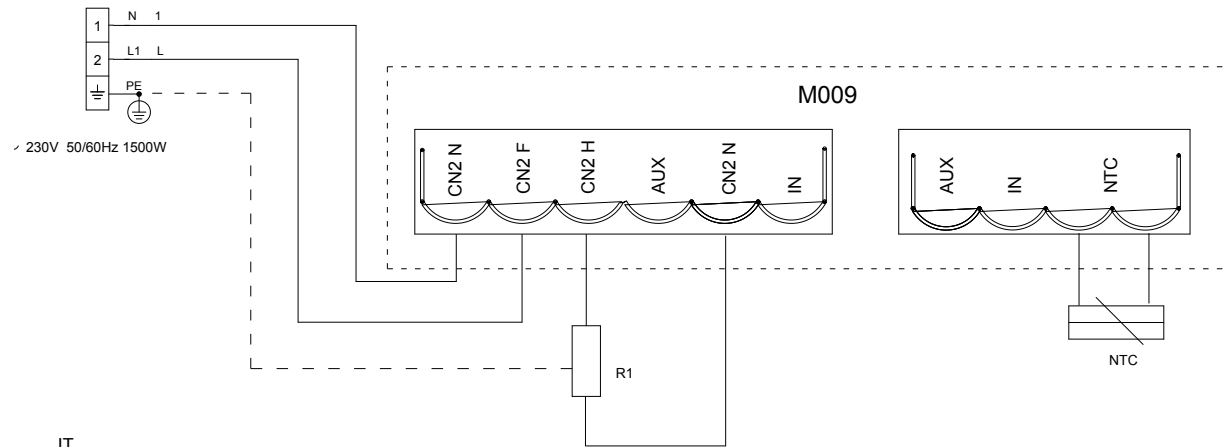
HL2 LIGHT THERMOSTAT
R1 HEATING ELEMENT
ST1 COKING THERMOSTAT

HL2 LAMPE THERMOSTAT
R1 RESISTANCE
ST1 THERMOSTAT

HL2 KONTROLLLAMPE
R1 HEIZKÖRPER
ST1 THERMOSTAT

HL2 LAMPE TERMOSTATO
R1 RESISTANCIA
ST1 TERMOSTATO

4.2 Digitale Ausführung - Digital version - Versione digitale - Version numérique - Versión digital



M009 SCHEDA ELETTRONICA
R1 RESISTENZA
NTC SONDA TEMPERATURA

GB

M009 DIGITAL BOARD
R1 HEATING ELEMENT
NTC TEMPERATURE PROBE

FR

M009 CARTE DIGITAL
R1 RESISTANCE
NTC SONDE DE TEMPERATURE

DE

M009 DIGITALKARTE
R1 HEIZKÖRPER
NTC THERMOSTAT

ES

M009 TARJETA DIGITAL
R1 RESISTANCIA
NTC SONDA DE TEMPERATURA

