

12/2018

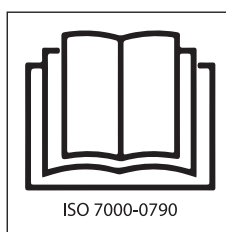
# **Mod: AMHF/305-P**

**Production code: LS-088E-P 00 DI**



**Diamond**  
catering equipment

|           |                                                                                            |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>EN</b> | <b>STATIC PROVERS<br/>INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE</b>           |
| <b>IT</b> | <b>LIEVITATORI STATICI<br/>ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE</b>     |
| <b>DE</b> | <b>GÄRSCHRANK<br/>ANLEITUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR, BETRIEB-UND WARTUNG</b>                |
| <b>FR</b> | <b>CHAMBRES DE POUSSE<br/>INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, L'EMPLOI ET LA MAINTENANCE</b> |
| <b>ES</b> | <b>FERMENTADORES ESTÁTICOS<br/>INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO</b>  |
| <b>NL</b> | <b>STATISCHE LEKKERS<br/>INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD</b>         |

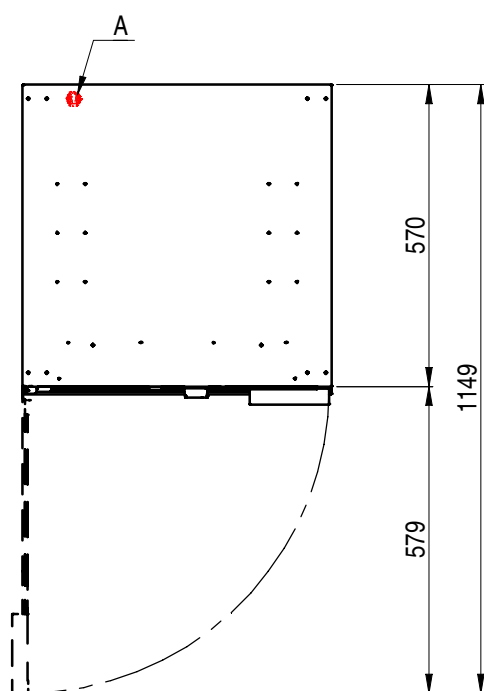
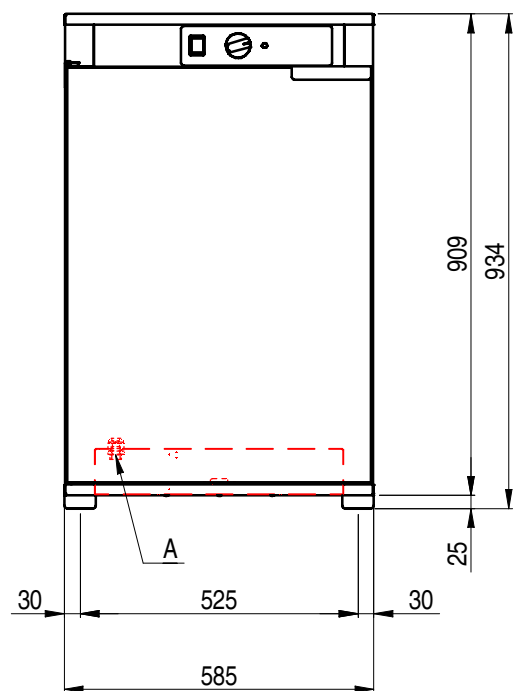
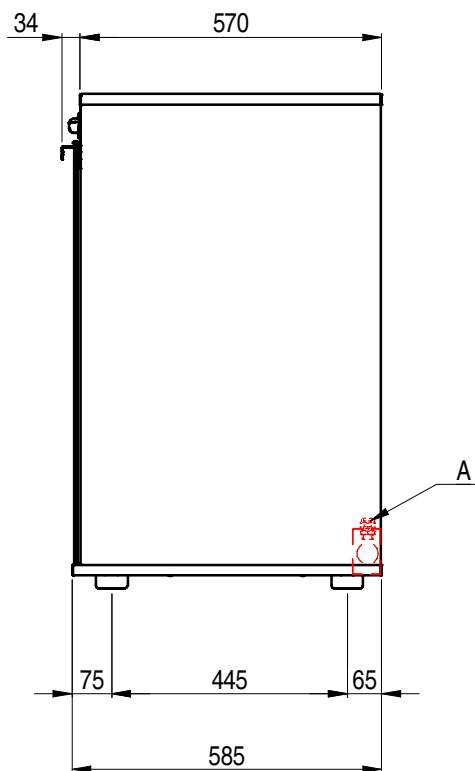


|                   |
|-------------------|
| <b>AMHF/BGC-P</b> |
| <b>AMHF/346-P</b> |
| <b>AMHF/312-P</b> |
| <b>AMHF/305-P</b> |

|                   |
|-------------------|
| <b>LS-408E-NB</b> |
| <b>LS-608E-NB</b> |
| <b>LS-066E-P</b>  |
| <b>LS-088E-P</b>  |

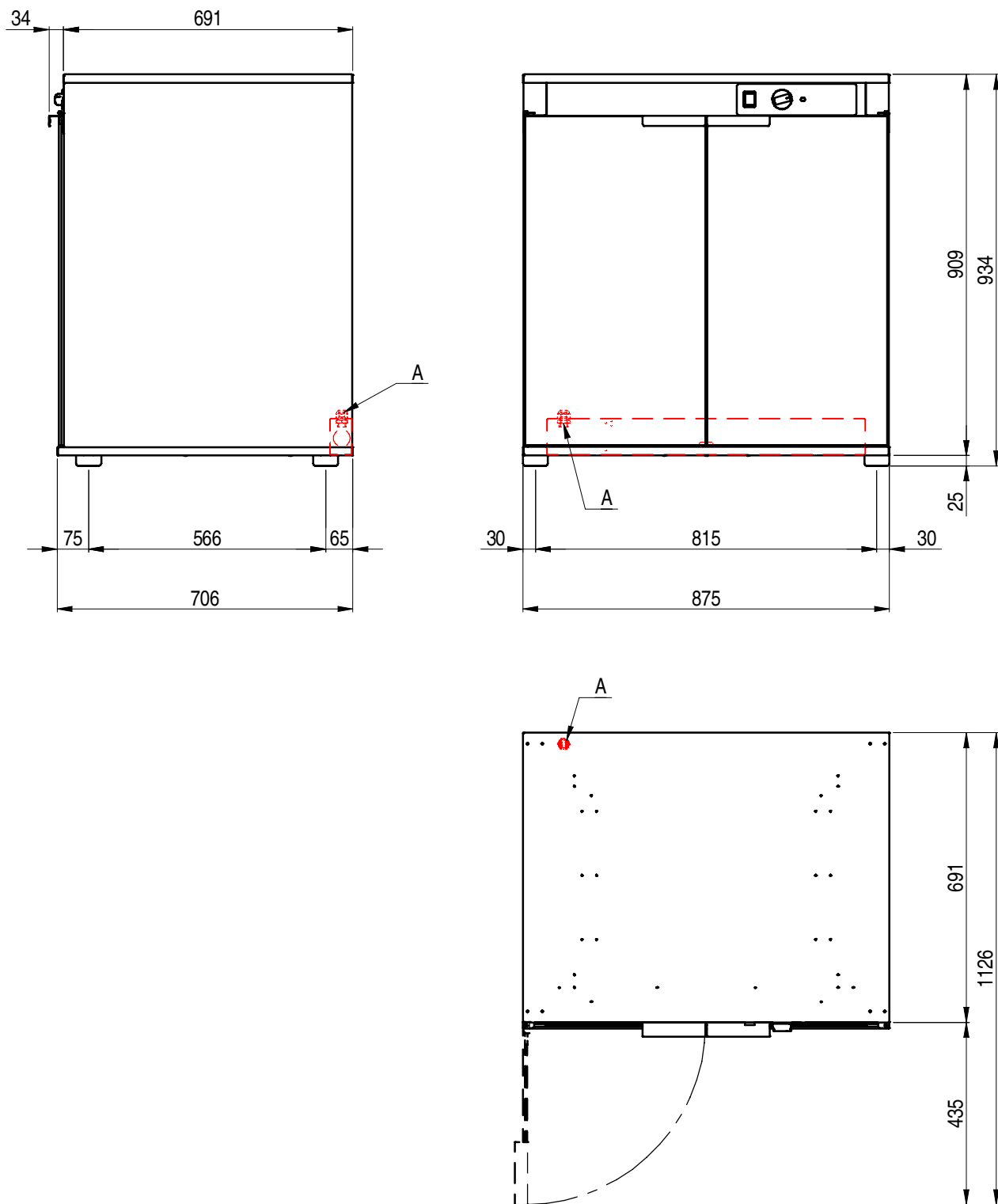
|             | EN INDEX                                         | IT INDICE                                                 | DE INHALT                                                    |
|-------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
|             | Dimensions                                       | Dimensioni                                                | Abmessungen                                                  |
|             | Foreword                                         | Premessa                                                  | Vorwort                                                      |
| <b>1.0</b>  | Declaration of Conformity                        | Dichiarazione di conformità                               | Konformitätserklärung                                        |
| <b>1.1</b>  | European Directive ROHS 2012/19/UE               | Direttiva Europea ROHS 2012/19/UE                         | Europäische Richtlinie ROHS 2012/19/UE                       |
| <b>1.3</b>  | Transport and packaging removal                  | Trasporto e rimozione degli imballi                       | Transport und Entfernung der Verpackung                      |
| <b>1.4</b>  | Informative labels                               | Targhette informative                                     | Informationsetiketten                                        |
|             | <b>INSTALLATION</b>                              | <b>INSTALLAZIONE</b>                                      | <b>INSTALLATION</b>                                          |
| <b>1.5</b>  | Positioning                                      | Posizionamento                                            | Positionierung                                               |
| <b>1.6</b>  | Electrical connection                            | Collegamento elettrico                                    | Elektroanschluss                                             |
| <b>1.7</b>  | Technical data for electrical connection         | Tabella dati tecnici allacciamento elettrico              | Tabelle technische Daten Elektroanschluß                     |
| <b>3.1</b>  | Spare parts replacing                            | Sostituzione parti di ricambio                            | Austausch der ersatzteile                                    |
| <b>3.2</b>  | Checking the functions                           | Controllo delle funzioni                                  | Kontrolle der funktionen                                     |
|             | <b>USE AND MAINTENANCE</b>                       | <b>USO E MANUTENZIONE</b>                                 | <b>BEDIENUNGS-UND WARTUNGSANLEITUNG</b>                      |
| <b>4.0</b>  | Description of the control panel components      | Descrizione componenti pannello comandi                   | Programmierung und Betrieb                                   |
| <b>4.5</b>  | Starting the oven                                | Avviamento del forno                                      | Steuerung und Kontrollvorrichtungen                          |
| <b>4.5A</b> | Humidification system                            | Sistema di umidificazione                                 | Befeuchtungssystem                                           |
| <b>4.6</b>  | Turning the prover off                           | Spegnimento del lievitatore                               | Ausschalten des Gerätes                                      |
| <b>9.0</b>  | Maintenance                                      | Manutenzione                                              | Wartung                                                      |
| <b>9.1</b>  | What to do in the case of a breakdown or non use | Comportamento in caso di guasto e/o prolungato inutilizzo | Anweisungen bei Störungen und/oder längerem Gerätestillstand |

|             | FR INDEX                                                    | ES INDICE                                               | NL INHOUDSOPGAVE                                    |
|-------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
|             | Dimensions                                                  | Dimensiones                                             | Afmetingen                                          |
|             | Avant-propos                                                | Premisa                                                 | Introductie                                         |
| <b>1.0</b>  | Déclaration de conformité                                   | Declaración de conformidad                              | Verklaring van conformiteit                         |
| <b>1.1</b>  | Directive européenne ROHS 2012/19/UE                        | Directiva Europea ROHS 2012/19/UE                       | Europese Richtlijn ROHS 2012/19/UE                  |
| <b>1.3</b>  | Transport et élimination de l'emballage                     | Transporte y remoción de los embalajes                  | Transport en verwijderen van de verpakking          |
| <b>1.4</b>  | Etiquettes informatives                                     | Tarjetas informativas                                   | Informatieve etiketten                              |
|             | <b>INSTALLATION</b>                                         | <b>INSTALACIÓN</b>                                      | <b>INSTALLATIE</b>                                  |
| <b>1.5</b>  | Positionnement                                              | Posicionamiento                                         | Het plaatsen                                        |
| <b>1.6</b>  | Raccordement électrique                                     | Conexión eléctrica                                      | Elektrische aansluiting                             |
| <b>1.7</b>  | Tableau des données techniques raccordement électrique      | Tabla datos técnicos de conexión eléctrica              | Tabel technische gegevens - elektrische aansluiting |
| <b>3.1</b>  | Remplacement des pièces                                     | Piezas de recambio                                      | Vervanging reserveonderdelen                        |
| <b>3.2</b>  | Contrôle des fonctions                                      | Control de las funciones                                | Controle van de functies                            |
|             | <b>EMPLOI ET MAINTENANCE</b>                                | <b>USO Y MANTENIMIENTO</b>                              | <b>GEBRUIK EN ONDERHOUD</b>                         |
| <b>4.0</b>  | Description des éléments du panneau                         | Descripción componentes panel de mandos                 | Beschrijving van componenten bedieningspaneel       |
| <b>4.5</b>  | Mise en service du chambre de pousse                        | Encendido del fermentador                               | Starten de lekkers                                  |
| <b>4.5A</b> | Système de humidification                                   | Sistema de humidificación                               | Bevochtigingssysteem                                |
| <b>4.6</b>  | Arrêt du chambre de pousse                                  | Apagado del fermentador                                 | Het uitschakelen van de lekkers                     |
| <b>9.0</b>  | Maintenance                                                 | Mantenimiento                                           | Onderhoud                                           |
| <b>9.1</b>  | Que faire en cas de panne ou d'arrêt prolongé de l'appareil | Comportamiento en caso de avería o de larga inactividad | Handelen in geval van storingen                     |



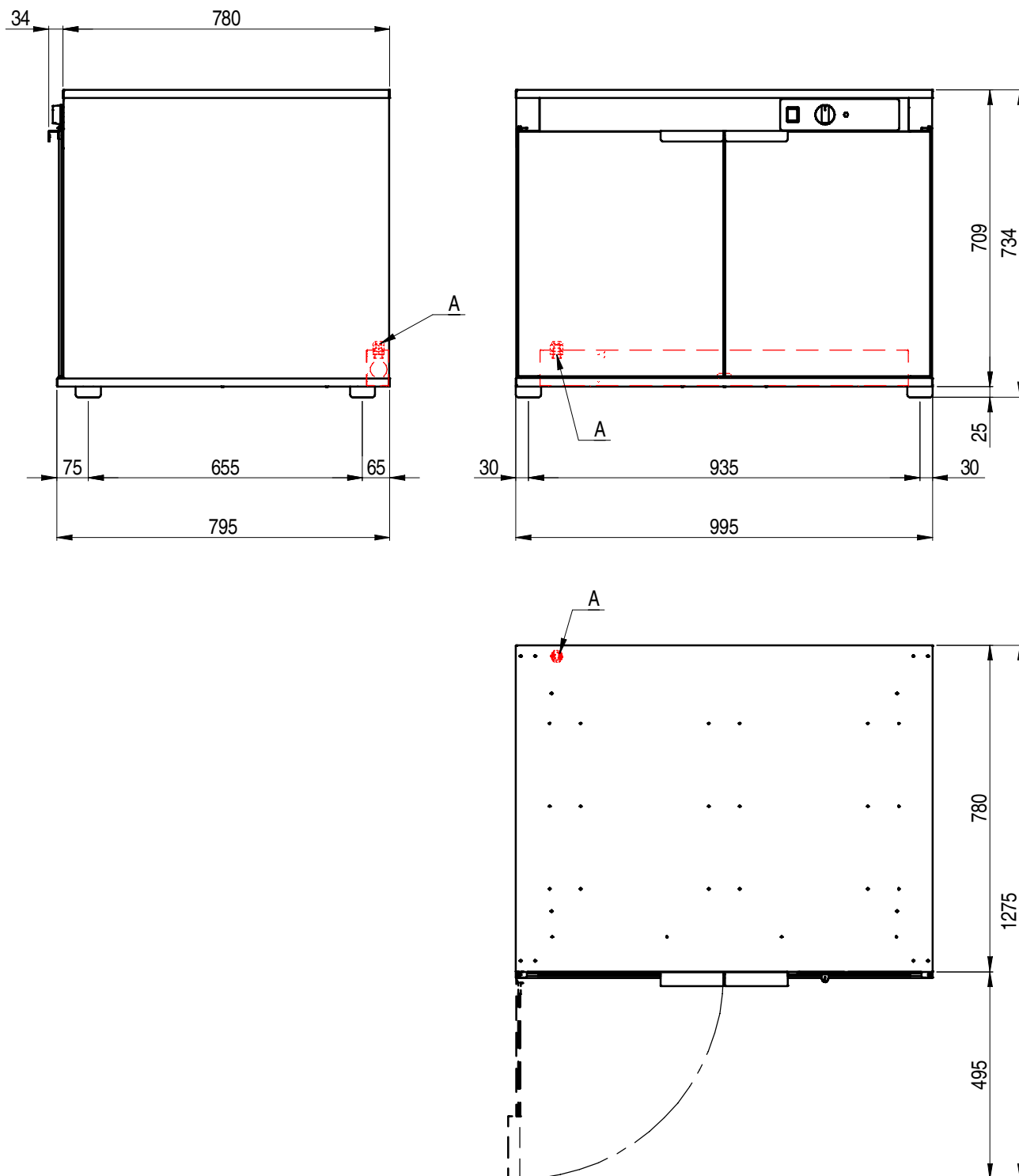
## 8 x 2/3 GN - 8 x 46x34

| Dimensions         | Capacity               | Trays distance     | Empty weight  |
|--------------------|------------------------|--------------------|---------------|
| Dimensioni         | Capacità               | Distanza teglie    | Peso a vuoto  |
| Abmessungen        | Kapazität              | Einschubabstand    | Leergewicht   |
| Dimensions         | Capacité               | Ecartement grilles | Poids à vide  |
| Dimensiones        | Capacidad              | Distancia bandejas | Peso en vacío |
| Afmetingen         | Capaciteit             | Afstand dienbladen | Leeggewicht   |
| mm 585 x 585 x 934 | 8 x 2/3 GN - 8 x 46x34 | mm 75              | kg 56         |



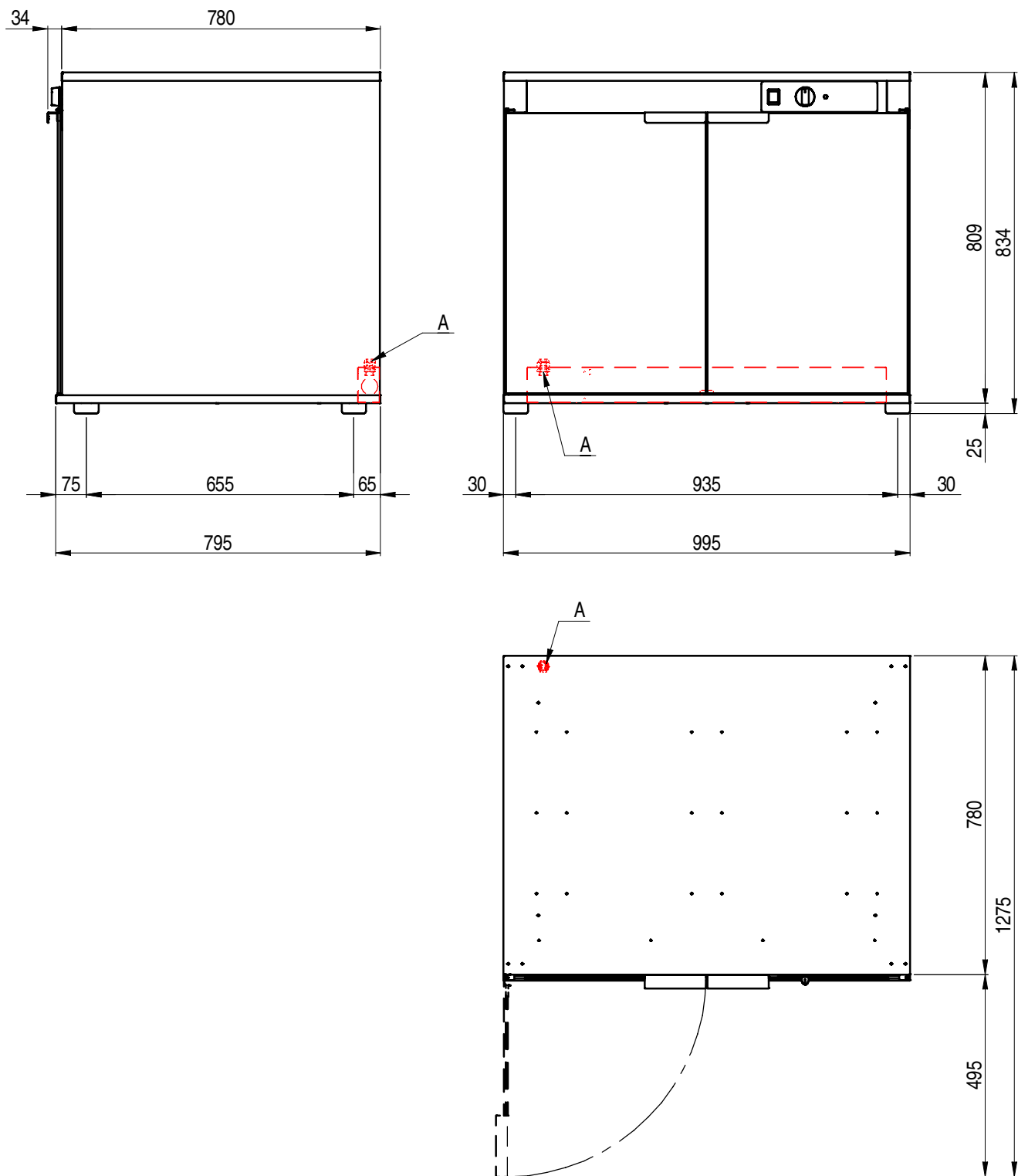
## 8 x 60x40

| Dimensions         | Capacity   | Trays distance     | Empty weight  |
|--------------------|------------|--------------------|---------------|
| Dimensioni         | Capacità   | Distanza teglie    | Peso a vuoto  |
| Abmessungen        | Kapazität  | Einschubabstand    | Leergewicht   |
| Dimensions         | Capacité   | Ecartement grilles | Poids à vide  |
| Dimensiones        | Capacidad  | Distancia bandejas | Peso en vacío |
| Afmetingen         | Capaciteit | Afstand dienbladen | Leeggewicht   |
| mm 875 x 706 x 934 | 8 x 60x40  | mm 75              | kg 85         |



## 6+6 x 60x40

| Dimensions         | Capacity    | Trays distance     | Empty weight  |
|--------------------|-------------|--------------------|---------------|
| Dimensioni         | Capacità    | Distanza teglie    | Peso a vuoto  |
| Abmessungen        | Kapazität   | Einschubabstand    | Leergewicht   |
| Dimensions         | Capacité    | Ecartement grilles | Poids à vide  |
| Dimensiones        | Capacidad   | Distancia bandejas | Peso en vacío |
| Afmetingen         | Capaciteit  | Afstand dienbladen | Leeggewicht   |
| mm 995 x 795 x 734 | 6+6 x 60x40 | mm 75              | kg 90         |



## 8+8 x 60x40

| Dimensions         | Capacity    | Trays distance     | Empty weight  |
|--------------------|-------------|--------------------|---------------|
| Dimensioni         | Capacità    | Distanza teglie    | Peso a vuoto  |
| Abmessungen        | Kapazität   | Einschubabstand    | Leergewicht   |
| Dimensions         | Capacité    | Ecartement grilles | Poids à vide  |
| Dimensiones        | Capacidad   | Distancia bandejas | Peso en vacío |
| Afmetingen         | Capaciteit  | Afstand dienbladen | Leeggewicht   |
| mm 995 x 795 x 834 | 8+8 x 60x40 | mm 75              | kg 95         |

## FOREWORD

**The contents of this manual are generic and not all the functions described may be available on your product.**

The manufacturer declines all responsibility for possible inaccuracies contained in this pamphlet, due to printing or copy errors. We reserve the right to make on our own products those changes to be considered necessary or useful, without jeopardizing the essential characteristics.

Read the instructions for use very carefully paying particular attention to the rules concerning safety devices. This appliance must only be used for what it has been designed for and built for and that is: all baking of dishes and regenerating pre-cooked and/or frozen food.

### WARNING!

Before making any type of connection of this equipment, carefully read the instructions in this manual.

This manual must be carefully kept to be available for future reference by users or service technicians.

Installation must be carried out by a qualified personnel only.

## 1.0 DECLARATION OF CONFORMITY

The Manufacturer declares that the appliances conform to the EEC norms.

They must be installed in accordance with current standards, especially regarding aeration of the premises and the exhaust gas evacuation system.

**Note: The Manufacturer declines all and every responsibility for any direct damages caused by: an incorrect use, wrong installation or bad maintenance.**

### 1.1 EUROPEAN DIRECTIVE ROHS 2012/19/UE

This appliance is marked according to the European directive 2012/19/UE on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.



The symbol on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste.

Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

### 1.3 TRANSPORT AND PACKAGING REMOVAL

Upon receipt of the oven and before installing it, check the packaging is intact and there are not visible damages. Also check that along with the oven you receive also the documentation, consisting of:

- Instructions for installation, use and maintenance
- Wiring diagram

Before bringing the prover to the point, where it must be installed, check the following:

The doors are large enough to allow passage of the oven

The floor supports the weight.

According to the model of prover, its dimensions and its weight, use suitable facilities to handle goods during transport and installation, able to guarantee stability in order to avoid overturning, falls or uncontrolled movements of the appliance or its components.

Keep the prover packed until you reach the site where the oven is going to be installed.

The packaging makes the handling of goods easier and protects the oven from accidental push.

During moving and installation, the installer must comply with accident-prevention regulations in force at the place of installation (use of safety shoes, gloves, etc.) Remove the packaging taking care not to damage the prover.

The adhesive film, that protects the surfaces made of stainless steel can be removed also after you have positioned the oven on the support surface.



**ATTENTION:** Packaging materials and adhesive film are potentially dangerous.

For this reason, they must be kept out of the reach of children and properly disposed of in compliance with local directives.

You should separate packaging materials (wood, cardboard, plastic...) and dispose of them separately, in compliance with directives in force at installation site.

**Note:** Take the protective film off the stainless steel parts by hand before starting the appliance.

Do not use abrasive substances and/or metal objects. Clear any adhesive residues using a sponge soaked in solvent. If the prover is heated up before removing the adhesive film, the removal of the film and cleaning of residues of glue will be much more difficult.

### 1.4 INFORMATIVE LABELS

On each prover there are applied some metal labels, that give important info concerning characteristics.



On the right hand side panel there is the label A.  
The info contained on this label are:

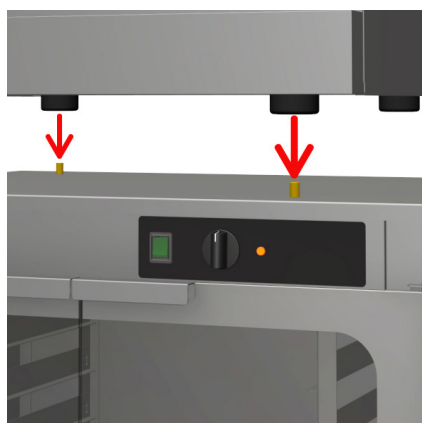
- Name and address of the manufacturer
- Prover model
- IPX protection grade against water jet.
- Conformity to EC directives.
- Power input and power supply (single or three phase).
- Serial number of the prover
- Symbol of European Directive 2012/19/UE

## INSTALLATION

### 1.5 POSITIONING OF THE PROVER

The place where the prover will be installed must comply the following requirements:

- Be protected from atmospheric agents and have an adequate air circulation;
- Comply with regulations concerning safety at work;
- Have a room temperature between 5 °C and 35 °C with a humidification not higher than 70%.



If an oven is placed over the prover, make sure the centre hole of the feet snap on to the support pin which will guarantee stability.

### 1.6 ELECTRICAL CONNECTION

When the appliance is delivered it is set to work at the voltage given on the rating plate affixed on the right side of the appliance.

The Manufacturer declines all and every responsibility if this important accident prevention norm is not complied with.

If the feeding cable is damaged, it must be replaced by the technical service or in any case by similar qualified personnel, in order to avoid any risk.

### 1.7 TECHNICAL DATA FOR ELECTRICAL CONNECTION

| Model                         | Power loading and voltage      | Heating power | Absorbed current |
|-------------------------------|--------------------------------|---------------|------------------|
| <b>8 x 2/3 GN - 8 x 46x34</b> | 2.7 kW 220-240 V 1N ~ 50/60 Hz | 1.5 kW        | 6.5 A            |
| <b>8 x 60x40</b>              | 2.7 kW 220-240 V 1N ~ 50/60 Hz | 2.0 kW        | 8.7 A            |
| <b>6+6 x 60x40</b>            | 3.2 kW 220-240 V 1N ~ 50/60 Hz | 2.0 kW        | 8.7 A            |
| <b>8+8 x 60x40</b>            | 3.2 kW 220-240 V 1N ~ 50/60 Hz | 2.0 kW        | 8.7 A            |

Provers are supplied with electric power cable included.

### 3.1 REPLACING SPARE PARTS

The replacement of damaged parts must be done only by qualified personnel.

To request the manufacturer parts to be replaced must be provided the oven model and serial number.

**These data can be found on the rating plate attached to the oven (see par. 1.4).** Before starting to replace spare parts make sure, for safety reasons, that the electricity main switch is off and that the water on-off valve are closed.

### 3.2 CHECKING THE FUNCTIONS

The installer must check the proper functioning of the prover and give to the operator necessary instructions for a correct use of the oven, and also verify that the operator owns a copy of this manual.

#### INSTRUCTIONS FOR A SAFE USE OF THE PROVER

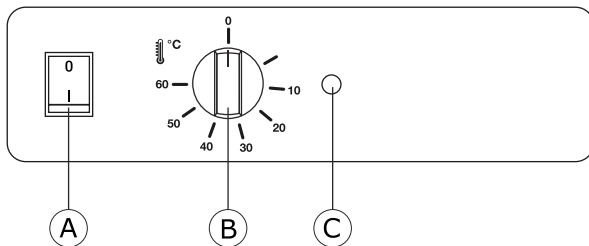
Ensure the prover is on a stable position and safety devices installed upstream are efficient.

Don't put trays or other kitchen tools on the prover.

Periodically have a check with technical service and replace eventual damaged parts, that could alter the proper functioning of the prover or be a danger. Often clean the prover following the instructions stated in this manual.

## USE AND MAINTENANCE

### 4.0 CONTROL PANNEL COMPONENTS DESCRIPTION



|          |                                      |
|----------|--------------------------------------|
| <b>A</b> | ON-OFF BUTTON                        |
| <b>B</b> | Chamber thermostat. Range 30 - 60 °C |
| <b>C</b> | Pilot light chamber heating ON       |

### 4.5 STARTING THE PROVER

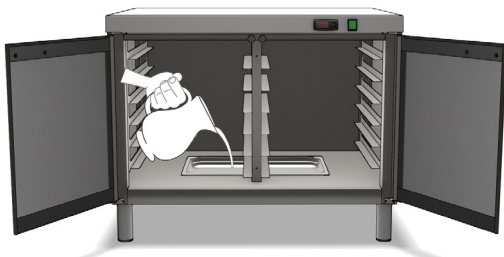
Turn on the protection electric power switch, installed upstream.

Press the green ON/OFF button. Regulate temperature using the knob B.

#### 4.5A HUMIDIFICATION SYSTEM

The prover is equipped with a humidification system with water evaporation.

A moist environment helps to maintain the leavening products soft, avoiding the products to dry and make cracks.



To maintain a sufficient humidification percentage in order not to crack the products, you just need to pour some water in the container inside the chamber on the bottom, under the tray-slides.

The water evaporation time varies according to the selected temperature.

### 4.6 TURNING THE PROVER OFF

The prover is turned off by pressing ON-OFF button to position 0.

If the prover is not used we advise you to switch off electric power supply using the protection switch upstream.

## 9.0 MAINTENANCE

It is compulsory to turn the main switch off, installed upstream from the oven before servicing it.

The prover should be cleaned using specific products only. All stainless steel parts should be:

- cleaned with clear, soapy water;
- rinsed with water;
- dried thoroughly.

It is absolutely forbidden to use scrapers, metal soap pads and other common steel tools as they could besides scratching the surface, deposit iron particles that, oxidizing would cause rust to form.

**DO NOT WASH THE APPLIANCE WITH JETS OF WATER. DO NOT USE PRODUCTS TO WASH THE STAINLESS STEEL PARTS, WHICH CONTAIN CHLOR (BLEACH, CHLORINE ACID) EVEN IF WATERED DOWN.**

### 9.1 WHAT TO DO IN CASE OF A BREAKDOWN AND/OR EXTENDED PERIOD OF NON USE

When the appliance is not used for long periods of time :

- Turn the main switch off
- Leave the door open so air can circulate and prevent bad odors;
- With a cloth spread a thin protective layer of Vaseline oil on all stainless steel surfaces;

All work of installation, maintenance and repairs should be carried out exclusively by qualified and authorized personnel.

## PREMESSA

**Il contenuto del presente manuale è riferito a diversi modelli di lievitori, per questo motivo, non tutte le funzionalità descritte potrebbero essere incluse nel prodotto da voi acquistato.**

Il Costruttore declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione. Si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritiene necessarie o utili, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali.

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso, con particolare attenzione alle norme relative ai dispositivi di sicurezza. Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente progettata e costruita.

**ATTENZIONE!** Prima di realizzare qualsiasi tipo di connessione di questo apparato, leggere con attenzione le istruzioni riportate nel presente manuale. Questo manuale deve essere conservato con cura per essere disponibile per future consultazioni da parte degli utilizzatori o dei tecnici addetti alla manutenzione.

**L'installazione deve essere realizzata esclusivamente da personale tecnico specializzato.**

### 1.0 DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

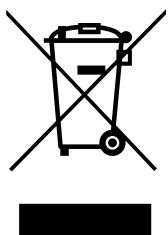
Il Costruttore dichiara che gli apparecchi sono conformi alle prescrizioni CEE.

L'installazione dovrà essere effettuata in osservanza alle norme vigenti, soprattutto in merito all'areazione dei locali e dei sistemi per l'evacuazione dei gas combusti.

**N.B.: Il Costruttore declina ogni responsabilità in caso di danni diretti derivati da: uso non corretto, errata installazione e da cattiva manutenzione.**

### 1.1 DIRETTIVA EUROPEA 2012/19/UE

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.



Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

### 1.3 TRASPORTO DEL FORNO E RIMOZIONE DEGLI IMBALLI

Al ricevimento del prodotto e prima di procedere all'installazione verificare che l'imballo sia integro e che non siano presenti danni visibili. Verificare che assieme al forno ci sia tutta la relativa documentazione, composta da:

- manuale di installazione, uso e manutenzione
- schema elettrico

Prima di trasportare il lievitatore fino al punto dove deve essere installato verificare che:

- le porte abbiano un'ampiezza sufficiente a consentire il passaggio del lievitatore;
- la pavimentazione sopporti il peso.

A seconda del modello, delle sue dimensioni e del suo peso, utilizzare per la movimentazione in fase di trasporto e spostamento prima dell'installazione, attrezzature che garantiscano la stabilità al fine di evitare ribaltamenti, cadute o movimenti incontrollati dell'apparecchio o delle sue parti componenti.

Mantenere l'imballo fino al luogo dove il prodotto verrà installato.

L'imballo facilita la movimentazione e protegge il forno dagli urti accidentali.

Durante lo spostamento e l'installazione, l'installatore è tenuto a rispettare le norme antinfortunistiche vigenti nel luogo di installazione (uso di scarpe antinfortunistiche, guanti, ecc.). Rimuovere l'imballo facendo attenzione a non danneggiare il lievitatore. La pellicola adesiva che protegge le superfici in acciaio inossidabile può essere rimossa anche dopo aver posizionato il lievitatore sulla superficie di appoggio.



**ATTENZIONE.** I materiali dell'imballaggio e le pellicole adesive sono potenzialmente pericolosi. Per questo motivo devono essere mantenuti fuori dalla portata dei bambini e correttamente smaltiti, nel rispetto delle norme locali.

È opportuno separare i materiali degli imballaggi (legno, cartone, plastica...) e smaltirli separatamente, nel rispetto delle normative in vigore nel luogo di installazione.

**Nota:** rimuovere manualmente le pellicole adesive che proteggono le parti in acciaio, prima di mettere in funzione l'apparecchio, evitando l'uso di sostanze abrasive e/o di oggetti metallici.

Pulire gli eventuali residui di colla utilizzando una spugna imbevuta di solvente.

Se il forno viene fatto riscaldare senza aver prima tolto le pellicole adesive, la rimozione delle pellicole e la pulizia dei residui di collante risulteranno molto più difficoltose.

## 1.4 TARGHETTE INFORMATIVE

In ogni lievitatore sono applicate alcune targhette metalliche che forniscono importanti informazioni riguardo alle caratteristiche del forno, agli allacciamenti elettrico e idrico ed eventualmente al collegamento dello scarico.



Nel fianco destro è applicata la targhetta A.

Le informazioni contenute in questa targhetta sono:

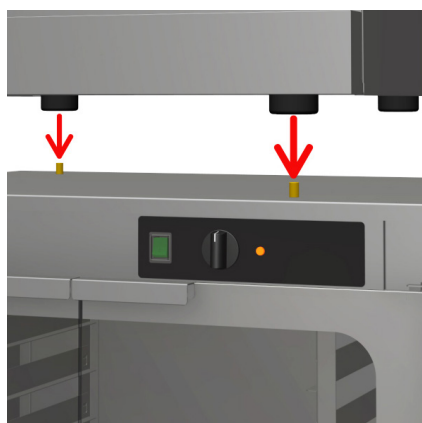
- nome e indirizzo del costruttore
- modello del lievitatore
- il grado di protezione IPX contro l'ingresso di liquidi
- la conformità alle normative C.E.
- la potenza elettrica assorbita e il tipo di alimentazione elettrica (monofase o trifase)
- il numero di matricola del lievitatore
- il simbolo della direttiva Europea 2012/19/UE

## INSTALLAZIONE

### 1.5 POSIZIONAMENTO DEL LIEVITATORE

Il locale dove il lievitatore verrà installato deve adempiere ai seguenti requisiti:

- essere al riparo dagli agenti atmosferici ed avere un adeguato ricambio d'aria;
- rispettare le normative vigenti relative alla sicurezza sul lavoro
- avere una temperatura compresa tra 5 °C e 35 °C con un livello di umidità non superiore al 70%.



Qualora un forno venga collocato sopra al lievitatore, fare attenzione che il foro centrale dei piedini si innesti nei perni del lievitatore.

Questo incastro garantisce la stabilità.

### 1.6 COLLEGAMENTO ELETTRICO

L'apparecchio consegnato è predisposto per il funzionamento alla tensione riportata sulla targhetta "caratteristiche" applicata sul fianco destro dell'apparecchio.

Il Costruttore declina ogni responsabilità qualora questa importante norma antinfortunistica non venga rispettata.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.

### 1.7 TABELLA DATI TECNICI ALLACCIAMENTO ELETTRICO

| Modello                       | Potenza assorbita e voltaggio  | Potenza riscaldante | Corrente assorbita |
|-------------------------------|--------------------------------|---------------------|--------------------|
| <b>8 x 2/3 GN - 8 x 46x34</b> | 2.7 kW 220-240 V 1N ~ 50/60 Hz | 1.5 kW              | 6.5 A              |
| <b>8 x 60x40</b>              | 2.7 kW 220-240 V 1N ~ 50/60 Hz | 2.0 kW              | 8.7 A              |
| <b>6+6 x 60x40</b>            | 3.2 kW 220-240 V 1N ~ 50/60 Hz | 2.0 kW              | 8.7 A              |
| <b>8+8 x 60x40</b>            | 3.2 kW 220-240 V 1N ~ 50/60 Hz | 2.0 kW              | 8.7 A              |

I lievitori sono forniti con cavo elettrico incluso.

### 3.1 SOSTITUZIONE PARTI DI RICAMBIO

La sostituzione di parti danneggiate deve essere realizzata unicamente da personale tecnico qualificato. Per richiedere al costruttore le parti da sostituire è necessario comunicare il modello del forno e il numero di serie. **Tali dati sono reperibili dalla targhetta caratteristiche attaccata al lievitatore (vedi par. 1.4).** Prima di procedere alla sostituzione delle parti di ricambio è necessario, ai fini della sicurezza, disinserire l'interruttore elettrico di protezione.

### 3.2 CONTROLLO DELLE FUNZIONI

L'installatore dovrà verificare il corretto funzionamento del lievitatore, fornire al Cliente le istruzioni necessarie e consegnargli il presente manuale di istruzioni a cui l'utente si dovrà attenere scrupolosamente nell'uso.

#### AVVERTENZE PER L'USO SICURO DEL LIEVITATORE

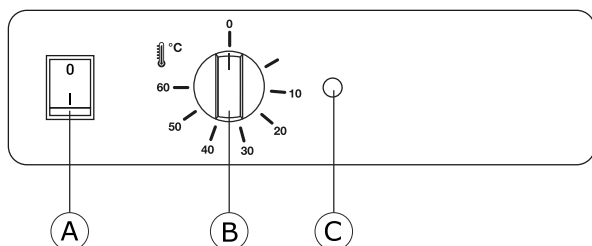
Assicurarsi che il lievitatore sia in posizione stabile e che i dispositivi di protezione installati a monte dell'apparecchio siano efficienti. Non appoggiare teglie o altri attrezzi da cucina sopra il lievitatore.

Far eseguire periodicamente un controllo al servizio tecnico e sostituire eventuali particolari danneggiati che potrebbero alterare il corretto funzionamento del lievitatore o costituire condizione di pericolo.

Pulire frequentemente il lievitatore seguendo le indicazioni riportate in questo manuale.

## USO E MANUTENZIONE

### 4.0 DESCRIZIONE COMPONENTI PANNELLO COMANDI



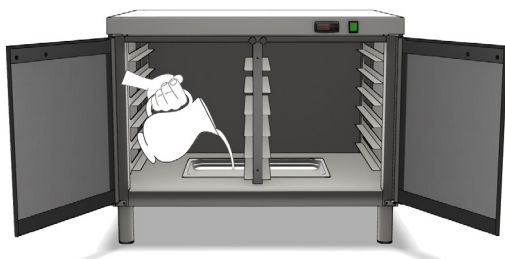
|          |                                        |
|----------|----------------------------------------|
| <b>A</b> | Interruttore ON-OFF                    |
| <b>B</b> | Termostato camera. Campo 30 - 60 °C    |
| <b>C</b> | Lampada spia riscaldamento in funzione |

### 4.5 MESSA IN FUNZIONE DEL LIEVITATORE

Aprire l'interruttore elettrico di protezione, installato a monte dell'apparecchio. Premere il tasto verde ON/OFF. Regolare la temperatura utilizzando la manopola B.

#### 4.5A SISTEMA DI UMIDIFICAZIONE

Il lievitatore è provvisto di un sistema di umidificazione ad evaporazione d'acqua. Un ambiente umido aiuta a mantenere morbida la superficie degli alimenti in lievitazione, evitando che gli alimenti si seccino e si formino delle crepe.



Per mantenere un livello di umidità sufficiente a non screpolare gli alimenti, è sufficiente versare dell'acqua nella bacinella posta nella base della cella di lievitazione, sotto ai reggigriglie.

Il tempo di evaporazione dell'acqua varia in base alla temperatura impostata.

### 4.6 SPEGNIMENTO DEL LIEVITATORE

Il lievitatore è spento premendo il tasto ON-OFF in posizione 0. Se il lievitatore non viene utilizzato, si consiglia di spegnere l'alimentazione elettrica utilizzando l'interruttore di protezione a monte.

## 9.0 MANUTENZIONE

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione è obbligatorio disinserire l'interruttore elettrico di protezione installato a monte dell'apparecchiatura.

La pulizia del lievitatore deve essere effettuata utilizzando solo i prodotti adatti allo scopo.

Le parti esterne in acciaio inox devono essere:

pulite con acqua tiepida saponata; risciacquate con acqua; asciugate accuratamente.

Evitare assolutamente l'uso di raschietti, paglietta metallica e di attrezzi di acciaio comune in quanto, oltre a strisciare le superfici, possono depositare particelle di ferro che, ossidandosi provocano la formazione di ruggine.

**NON LAVARE L'APPARECCHIO CON GETTI DI ACQUA. NON UTILIZZARE PER LA PULIZIA DELL'ACCIAIO INOX PRODOTTI A BASE DI CLORO (CANDEGGINA, ACIDO CLORIDRICO) ANCHE SE DILUITI IN ACQUA.**

### 9.1 COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTO O DI UN PROLUNGATO INUTILIZZO

Durante i periodi di lunga inattività dell'apparecchiatura procedere come segue:

Disinserire l'interruttore elettrico di protezione;

Lasciare la porta socchiusa per favorire la circolazione dell'aria ed evitare la formazione di cattivi odori;

Stendere, con un panno leggermente imbevuto di olio di vaselina, un velo protettivo su tutte le superfici di acciaio inox.

**Tutti i lavori di installazione, manutenzione e riparazione devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato ed autorizzato.**

## VORWORT

**Der Inhalt dieses Handbuchs ist allgemeingültig und nicht alle beschriebenen Funktionen könnten in Ihrem Produkt eingeschlossen sein.**

Die Herstellerfirma übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuell in dieser Broschüre enthaltene Ungenauigkeiten, die auf Druckfehler zurückzuführen sind und behält sich das Recht vor an ihren Produkten alle für notwendig erachteten Änderungen anzubringen, ohne die wesentlichen Eigenschaften zu beeinflussen.

Lesen Sie sorgfältig diese Bedienungsanleitung und beachten Sie insbesondere die gültigen Richtlinien bezüglich der Sicherheitsvorrichtungen. Das Gerät darf nur für den ursprünglich vorgesehenen Zweck, d. h. zum Regenerieren von vorgekochten Speisen und Warmzuhalten verwendet werden.

**WARNUNG!** Bevor Sie irgendeine Art von Verbindung dieser Geräte (elektrische oder hydraulische), lesen Sie bitte die Anweisungen in diesem Handbuch.

Dieses Handbuch soll mit Sorgfalt zu Referenzzwecken zur Verfügung von Benutzern oder Wartungstechnikern aufbewahrt werden. Die Installation darf ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

## 1.0 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Der Hersteller bestätigt, dass die Geräte den EU-Vorschriften entsprechen. Die Installation muss, insbesondere bezüglich der Belüftung der Räume und der Abgasleitung, gemäß den gültigen Normen durchgeführt werden.

**Achtung: Der Hersteller haftet nicht für direkte Schäden, die durch unsachgemäße Bedienung, falsche Installation, oder mangelnde Wartung verursacht worden sind.**

## 1.1 EUROPÄISCHE RICHTLINIE 2012/19/UE

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2012/19/UE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist vorliegendes Gerät mit einer Markierung versehen. Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen



Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen. Auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation ist folgendes Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist. Entsorgen Sie dieses Produkt im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte.

Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer.

## 1.3 TRANSPORT DES OFENS UND ENTFERNUNG DER VERPACKUNG

Beim Eingang des Ofens und vor der Installation, überprüfen, daß die Verpackung intakt ist und es keine sichtliche Schäden gibt.

Überprüfen Sie, daß es zusammen mit dem Ofen die dazugehörigen Dokumentation gibt und zwar:

- Installation.Gebrauch-und Wartungsanleitungen
- Schaltplan

Vor dem Transport des Ofens bis zu dem Punkt, wo er installiert werden muss, überprüfen Sie daß:

- Die Türen sind groß genug um den Durchgang des Ofens zu gewähren;
- Der Bodenbelag das Gewicht tragen kann.

Je nach dem Modell des Ofens, seinen Abmessungen und seinem Gewicht, geeignete Einrichtungen verwenden, um die Ware während Transport und Installation zu bewegen, um die Stabilität zu gewähren und Fälle, Umkippen oder unkontrollierte Bewegung des Gerätes und seine Teile zu vermeiden.

Die Verpackung des Ofens halten, bis der Ofen installiert wird.

Die Verpackung macht die Bewegung der Ware einfacher und schützt den Ofen vor zufälligen Stößen.

Während des Umzugs und der Installation des Ofens, muss der Installateur die Unfallverhütungsvorschriften in Kraft am Ort der Installation respektieren (Verwendung von Sicherheitsschuhe, Handschuhe usw.).

Die Verpackung entfernen, ohne den Ofen zu schaden. Die Klebefolie, die die Edelstahloberfläche schützt kann entfernt werden, auch nach der Platzierung des Ofens über das entsprechende Untergestell oder auf der Auflagefläche.



**ACHTUNG:** Die Materialien der Verpackung und die Klebefolie sind potenziell gefährlich.

Aus diesem Grund sollen sie außerhalb der Reichweite der Kinder und richtig gehalten werden, in Übereinstimmung der lokalen Bestimmungen.

Sie sollten die Verpackungsmaterialien (Holz, Pappe, Plastik...) trennen und entsorgen Sie diese separat, in Übereinstimmung der gültigen Vorschriften am Ort der Installation.

**Achtung:** Vor Inbetriebnahme des Geräts die Schutzfolie von den Stahlteilen abziehen. Dafür dürfen keine Scheuermittel bzw. Metallgegenstände verwendet werden.

Klebrige Rückstände mit einem in Lösungsmittel getränkten Schwamm entfernen.

Wenn der Ofen in Betrieb gesetzt wird, ohne die Klebefolie wegzunehmen, wird die Entfernung der Klebefolie und die Reinigung der klebrigen Rückstände immer schwieriger.

## 1.4 INFORMATIONSETIKETTEN

Auf jedem Gärschrank werden Metall-Etiketten angewandt mit wichtigen Info über Merkmale des Gärschrankes und elektrischen Anschluss.



Auf der rechten Wand liegt die Etikette A.  
Die Informationen auf dieser Etikette sind die folgende:

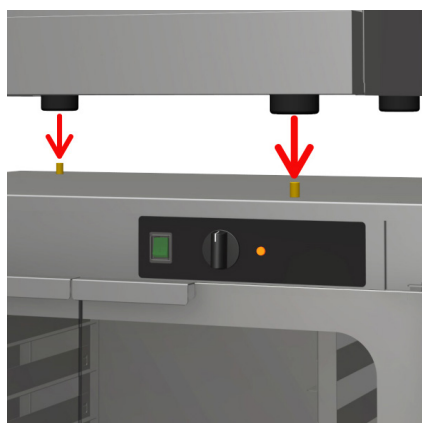
- Name und Adresse des Herstellers
- Gärschrankmodell
- IPX-Schutz gegen Wasserstrahl
- Konformität europäischen Vorschriften
- Leistung und Art der Stromversorgung (einphasig oder dreiphasig)
- Seriennummer der Gärschrank
- Symbol der europäischen Vorschrift 2012/19/UE

## INSTALLATION

### 1.5 POSITIONIERUNG DES GÄRSCHRÄNKE

Das Lokal, wo der Gärschrank installiert werden soll, muss die folgenden Anforderungen erfüllen und zwar:

- Vor Witterungseinflüssen geschützt werden und einen ausreichenden Luftaustausch haben;
- Einhaltung der Vorschriften zur Arbeitssicherheit;
- Eine Raumtemperatur zwischen 5°C und 35°C mit Feuchtigkeit nicht über 70%.



Wenn ein Ofen auf dem Gärschrank steht, vorsichtig sein, daß das zentrale Loch der Füße mit den Stiften des Gärschrankes perfekt kombiniert. Dieses Gelenk sichert die Stabilität.

### 1.6 ELEKTROANSCHLUSS

Das Gerät wird werksgemäß für den Betrieb mit der auf dem Typenschild (auf der rechten Seite des Geräts angebracht) angegebenen Versorgungsspannung eingestellt.

Der Anschlussterminalbox ist von der Rückseite des Gärschrankes erreichbar.

Des weiteren muss das Gerät in ein Potentialausgleichssystem eingeschlossen werden, dessen Wirksamkeit den geltenden Richtlinien entsprechen muss.

Die Herstellerfirma übernimmt bei Nichtbeachtung dieser Unfallverhütungsmaßnahme keine Verantwortung.

Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, muss es vom technischen Dienst oder ähnlichen Fachpersonal ersetzt werden, um jedes Risiko zu vermeiden.

### 1.7 TABELLE TECHNISCHE DATEN ELEKTROANSCHLUSS

| Modelle                       | Leistung und Spannung          | Heizleistung | Strom |
|-------------------------------|--------------------------------|--------------|-------|
| <b>8 x 2/3 GN - 8 x 46x34</b> | 2.7 kW 220-240 V 1N ~ 50/60 Hz | 1.5 kW       | 6.5 A |
| <b>8 x 60x40</b>              | 2.7 kW 220-240 V 1N ~ 50/60 Hz | 2.0 kW       | 8.7 A |
| <b>6+6 x 60x40</b>            | 3.2 kW 220-240 V 1N ~ 50/60 Hz | 2.0 kW       | 8.7 A |
| <b>8+8 x 60x40</b>            | 3.2 kW 220-240 V 1N ~ 50/60 Hz | 2.0 kW       | 8.7 A |

Gärsschränke werden mit Stromkabel geliefert.

### 3.1 AUSTAUSCH DER ERSATZTEILE

Die Ersetzung von beschädigten Teilen muss unbedingt mit Fachpersonal folgen. Um dem Hersteller nach Ersatzteilen zu fragen, muss man immer das genaue Ofensmodell und die Seriennummer mitteilen.

Diese Daten finden Sie auf der Etikette Technische Daten auf der rechten Seite des Gärschränke (Absatz 1.4). Bevor die Ersatzteile ausgetauscht werden, muss aus Sicherheitsgründen der elektrische Schutzschalter ausgeschaltet und das Wassersperrventil, geschlossen werden.

### 3.2 KONTROLLE DER FUNKTIONEN

Der Installateur muss den regelmäßigen Betrieb des Gärschränke kontrollieren, dem Kunden die notwendigen Hinweisungen erteilen und ihm auch die Bedienungsanleitungen geben, die er gewissenhaft folgen muss.

#### ANWEISUNGEN FÜR SICHEREN GEBRAUCH DES GÄRSCHRÄNKE

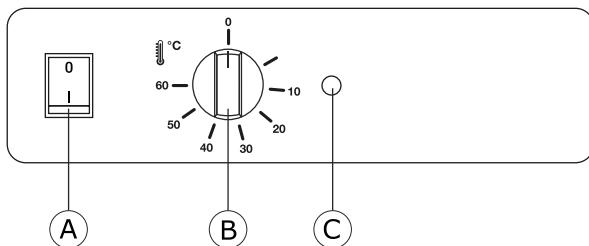
Überprüfen Sie den Gärschrank in einer stabilen Position liegt und die Schutzvorrichtungen aufwärts effizient sind. Nie Bleche oder andere Küchenwerkzeuge auf den Gärschrank legen.

Oft die Geräte vom technischen Dienst überprüfen lassen, und die beschädigten Teile ersetzen, die den korrekten Betrieb des Gärschränke verändern könnten oder gefährlich sein.

Oft den Gärschrank sauber machen, gemäß den Anweisungen in diesem Buchlein.

## BEDIENUNGS-UND WARTUNGSANLEITUNG

### 4.0 BESCHREIBUNG BESTANDTEILE DER BEDIENUNGSTAFEL



|          |                                                 |
|----------|-------------------------------------------------|
| <b>A</b> | AN/AUS SCHALTER                                 |
| <b>B</b> | Garraumthermostat. Temperaturbereich 30 - 60 °C |
| <b>C</b> | Signalleuchte Vorwärmen des Garraums in Betrieb |

### 4.5 INBETRIEBNAHME

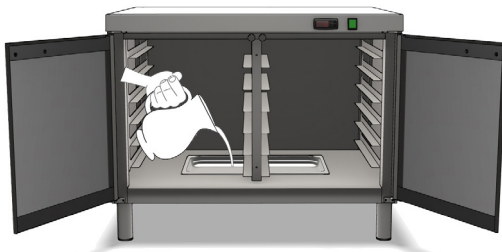
Schalten Sie den stromaufwärts installierten Schutzschalter ein.

Drücken Sie die grüne EIN / AUS-Taste. Regulieren Sie die Temperatur mit dem Knopf B.

#### 4.5A BEFEUCHTUNGSSYSTEM

Der Gärschrank ist mit einem Befeuchtungssystem, mit Wasserevaporation ausgestattet.

Eine feuchte Umgebung hilft, die Oberfläche von Gärprodukte weich zu behalten, ohne die Produkte zu trocknen und rissig zu machen.



Damit die Produkte nicht rissig werden und eine reichende Befeuchtung aufzubewahren, eine reichende Quantität Wasser in den Behälter auf der Unterseite im Garraum gießen.

Die Evaporationszeit hängt von der gewählten Temperatur.

### 4.6 AUSSCHALTEN DES GÄRSCHRÄNKE

Der Gärschrank wird ausgeschaltet, indem Sie die ON-OFF-Taste auf Position 0 drücken. Wenn der Gärschrank nicht benutzt wird, empfehlen wir Ihnen, die Stromversorgung über den vorgeschalteten Schutzschalter abzuschalten.

## 9.0 WARTUNG

Vor Ausführung der Wartungsarbeiten ist der Schutzschalter auszuschalten

Den Gärschrank am Ende eines jeden Tages reinigen, wobei geeignete Produkte zu verwenden sind.

Die Edelstahlteile sind täglich:

mit lauwarmem Seifenwasser zu reinigen; danach mit Wasser nachzuspülen; sorgfältig trockenzureiben.

Keinesfalls normale Stahlwolle, Stahlbürsten oder Schaber verwenden, da sich Eisenteilchen ablagern können, die aufgrund ihrer Oxydation Roststellen verursachen.

**DAS GERÄT NICHT MIT DIREKTEM WASSERSTRAHL WASCHEN.**

**FÜR DAS REINIGEN DES INOX EDELSTAHLS KEINE PRODUKTE BENUTZEN, DIE CHLOR (SALZSÄURE ETC) ENTHALTEN AUCH WENN DIESE IN WASSER GELÖST SIND.**

### 9.1 ANWEISUNGEN BEI STÖRUNGEN BZW. LÄNGEREM GERÄTESTILLSTAND

Bei längerem Gerätestillstand wie folgt vorgehen:

den Schutzschalter ausschalten;

zur Vermeidung von Geruchsbildung die Backofentür halb offen lassen;

auf alle Edelstahlteile mit einem Tuch eine dünne Schicht Vaselineöl auftragen.

Sämtliche Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen ausschließlich vom Fachpersonal durchgeführt werden.

## AVANT-PROPOS

**Le contenu de ce manuel est générique et pas toutes les fonctionnalités décrites peuvent être inclus dans votre produit.**

Le fabricant décline toute responsabilité pour toute inexactitude contenue dans cette brochure en raison d'erreurs d'impression ou des erreurs involontaires. Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications à ses produits comme elle le juge nécessaire ou utile, sans compromettre les caractéristiques essentielles. Lire la notice avec attention et faire particulièrement attention aux normes concernant les dispositifs de sécurité.

Cet appareil ne devra être destiné qu'à l'emploi pour lequel il a été expressément construit, c'est-à-dire pour la cuisson des plats et pour la régénération des denrées précuites et/ou réfrigérées.

**ATTENTION!** Avant d'effectuer tout type de connexion de cet équipement, lire attentivement les instructions de ce manuel. Cette notice devrait rester avec soin afin d'être disponible pour toute référence ultérieure aux utilisateurs ou techniciens d'entretien.

**L'installation doit être effectuée exclusivement par du personnel qualifié.**

### 1.0 DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Le constructeur déclare que les appareils sont conformes aux normes CEE.

L'installation devra être effectuée en respectant les normes en vigueur, notamment celles concernant l'aération des locaux.

**Attention: Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant d'une utilisation incorrecte, d'une installation erronée et d'une mauvaise maintenance.**

### 1.1 DIRECTIVE EUROPÉENNE ROHS 2012/19/UE

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2012/19/UE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.



Le symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager.

Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques. Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

### 1.3 TRANSPORT DU FOUR ET ELIMINATION DE L'EMBALLAGE

À la réception du four et avant l'installation, vérifiez que l'emballage est intact et qu'il n'y a pas des dommages visibles.

Vérifier qu'avec le four, il n'ya pas aucune documentation, consistant en:

- notice d'installation, utilisation et entretien
- Schéma électrique

Avant de transporter le chambre de pousse jusqu'à la place de l'installation vérifier que:

- Les portes sont assez grandes pour permettre le passage du chambre de pousse.
- Le plancher support le poids.

Selon le modèle du chambre de pousse, ses dimensions et son poids, utiliser pour la movimentation pendant le transport et avant l'installation équipement, qui garantisse stabilité pour éviter chutes, renversements ou mouvements non contrôlés de l'appareil ou de ses composantes.

Conservé l'emballage jusqu'au lieu où le four sera installé.

L'emballage aide la movimentation de la marchandise et protège le four des chocs accidentels.

Pendant le déménagement et l'installation du four, l'installateur doit respecter les normes de prévention des accidents en vigueur sur le lieu d'installation (utilisation des chaussures de sécurité et gants etc.).

Enlever l'emballage en prenant soin de ne pas endommager le four. Le film adhésif qui protège les surfaces en acier inox peut être enlevé même après la mise en place au-dessus du support correspondant, ou sur la surface d'appui.



**ATTENTION.** Matériaux d'emballage et films adhésifs sont potentiellement dangereux.

Pour cette raison ils doivent être gardés hors de portée des enfants et éliminés en conformité avec les réglementations locales.

Vous devez séparer les matériaux d'emballage (bois, carton, plastique...) et les jeter séparément, dans le respect de la réglementation applicable au site d'installation.

Avant de mettre en marche l'appareil, enlever les films de protection sur les parties en acier inox, en évitant d'utiliser des substances abrasives et/ou des objets métalliques.

Effacer tout résidu d'adhésif à l'aide d'une éponge imbibée du solvant.

Si le chambre de pousse est chauffé sans avoir éliminé le film adhésif, l'enlèvement du film et le nettoyage des résidus de colle sera beaucoup plus difficile.

## 1.4 ETIQUETTES INFORMATIVES

Sur chaque chambre de pousse il y a des plaquettes métalliques, qui donnent des informations importantes concernant les caractéristiques de la chambre de pousse et le branchement électrique.



La plaque A est apposée sur le côté droit.

Les renseignements contenus dans cette plaque sont les suivantes:

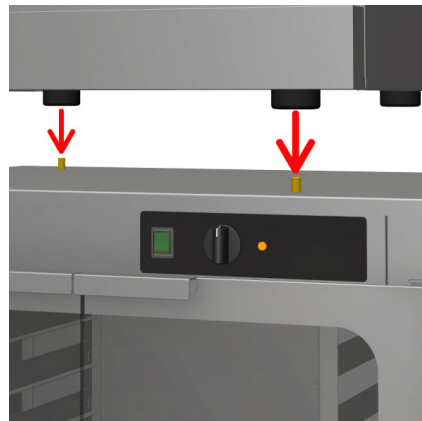
- Nom et adresse du constructeur
- Modèle du le chambre de pousse
- Protection IPX contre les liquides
- la conformité aux règlements C.E.
- La puissance absorbée et le type d'alimentation
- Numéro de série
- Symbole de la directive européenne 2012/19/UE

## INSTALLATION

### 1.5 POSITIONNEMENT

L'établissement ou sera installé le four doit être conforme aux exigences suivantes:

- Être protégés contre les agents atmosphériques et de procéder à un échange d'air;
- Conformer aux règlements concernant la sécurité au travail.
- Avoir une température entre 5°C et 35°C avec un pourcentage d'humidification jusqu'à 70%.



Si le four est placé sur la chambre de pousse, faire attention que le trou central des pieds se greffe dans les pivots de la chambre de pousse. Ce joint assure la stabilité.

### 1.6 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

L'appareil fourni est prédisposé pour fonctionner à la tension indiquée sur la plaquette signalétique placée sur le côté droit de l'appareil.

Le Constructeur décline toute responsabilité au cas où cette norme importante concernant la prévention des accidents ne sera pas respectée.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le service technique ou par du personnel qualifié, afin de prévenir n'importe quel risque.

### 1.7 TABLEAU DES DONNEES TECHNIQUES Branchement électrique

| Modèle                        | Puissance absorbée et voltage  | Puissance de chauffe | Courant absorbé |
|-------------------------------|--------------------------------|----------------------|-----------------|
| <b>8 x 2/3 GN - 8 x 46x34</b> | 2.7 kW 220-240 V 1N ~ 50/60 Hz | 1.5 kW               | 6.5 A           |
| <b>8 x 60x40</b>              | 2.7 kW 220-240 V 1N ~ 50/60 Hz | 2.0 kW               | 8.7 A           |
| <b>6+6 x 60x40</b>            | 3.2 kW 220-240 V 1N ~ 50/60 Hz | 2.0 kW               | 8.7 A           |
| <b>8+8 x 60x40</b>            | 3.2 kW 220-240 V 1N ~ 50/60 Hz | 2.0 kW               | 8.7 A           |

Provers are supplied with electric power cable included.

### 3.1 REMPLACEMENT DES PIÈCES

Le remplacement des pièces endommagées doit être effectuée uniquement par un personnel technique qualifié. Pour demander au fabricant les pièces de remplacer dont vous avez besoin pour communiquer le modèle du four et le numéro de série. Ces données sont disponibles sur la plaque des caractéristiques fixée au chambre de pousse. Pour des raisons de sécurité, avant de remplacer les pièces, il faut débrancher l'interrupteur électrique de protection installé en amont de l'appareil.

### 3.2 CONTRÔLE DES FONCTIONS

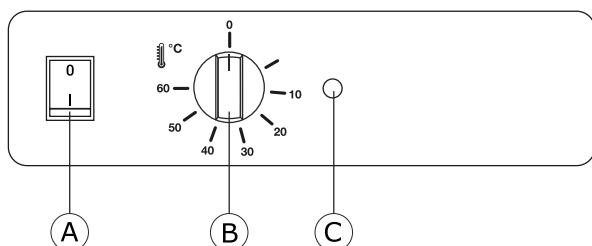
Il est indispensable de bien expliquer le fonctionnement de l'appareil à l'utilisateur et qu'il garde à portée de main la notice d'emploi qu'il devra suivre attentivement lors de l'utilisation de l'appareil.

#### INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION SÛRE DU CHAMBRE DE POUSSE

S'assurer que le chambre de pousse est installé sur une position stable et que les dispositifs installés en amont de l'appareil soient efficaces. Effectuer périodiquement un contrôle par le service technique et remplacer composantes endommagés, qui peuvent altérer le fonctionnement correcte du chambre de pousse ou être état de danger. Souvent nettoyer le chambre de pousse en suivant les instructions de ce notice.

## EMPLOI ET MAINTENANCE

### 4.0 CONTROL PANNEL COMPONENTS DESCRIPTION



|          |                                      |
|----------|--------------------------------------|
| <b>A</b> | ON-OFF BUTTON                        |
| <b>B</b> | Chamber thermostat. Range 30 - 60 °C |
| <b>C</b> | Pilot light chamber heating ON       |

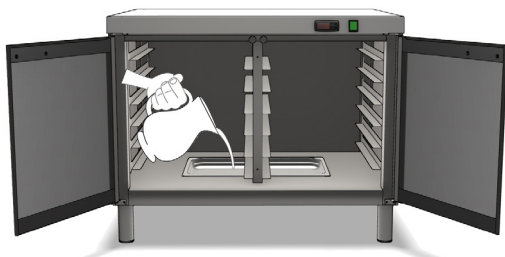
### 4.5 MISE EN SERVICE

Ouvrir l'interrupteur électrique de protection installés en amont de l'appareil.

Appuyez sur la touche ON / OFF. Regulate temperature using the knob B.

#### 4.5A SYSTEME D'HUMIDIFICATION

La chambre de pousse est équipée avec un système d'humidification avec évaporation de l'eau. Un environnement humide aide à maintenir doux la surface des aliments, en évitant que les aliments se sèchent ou forment des fentes.



Pour maintenir un pourcentage de humidification suffisant et pas fendiller les aliments, verser de l'eau dans une goulotte sur le fond de la chambre de pousse, au-dessous des glissières.

Le temps d'évaporation de l'eau change selon la température sélectionnée.

### 4.6 TURNING THE PROVER OFF

Le chambre de pousse est éteint en appuyant sur le bouton ON-OFF en position 0. Si le chambre de pousse n'est pas utilisé, nous vous conseillons d'éteindre l'alimentation électrique en utilisant le commutateur de protection en amont.

### 9.0 ENTRETIEN

Avant de commencer toute opération de maintenance, il est obligatoire de déconnecter l'interrupteur de protection électrique, installé en amont de l'appareil. Nettoyer le chambre de pousse avec des produits adéquats.

Les parties en acier inox doivent être:

nettoyées avec de l'eau tiède savonneuse, rincées à l'eau, essuyées avec soin.

**NE PAS UTILISER DE GRATTOIRS NI DE PAILLE DE FER OU TOUT AUTRE USTENSILE EN ACIER CAR NON SEULEMENT ILS PEUVENT RAYER LES SURFACES EN INOX MAIS ILS PEUVENT ÉGALEMENT DÉPOSER DES PARTICULES DE FER QUI, EN S'OXYDANT, POURRAIENT PROVOQUER LA FORMATION DE ROUILLE. NE PAS UTILISER DE JETS D'EAU POUR LAVER LES PARTIES EN ACIER INOX D'APPAREIL; NE PAS UTILISER DES PRODUITS À BASE DE CHLORE (EAU DE JAVEL, ACIDE CHLORHYDRIQUE) MÊME DILUÉ.**

#### 9.1 QUE FAIRE EN CAS DE PANNE ET/OU D'ARRÊT PROLONGÉ DE L'APPAREIL

Si l'appareil doit rester éteint pendant une longue durée, procéder comme suivant:

déconnecter l'interrupteur de protection électrique;

laisser la porte entrouverte afin que l'air puisse circuler pour éviter la formation de mauvaises odeurs;

étendre une couche de protection sur toutes les surfaces en acier inox en passant un chiffon légèrement imbibé d'huile de vaseline.

Toutes les opérations d'installation, de maintenance ou de réparation doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié et agréé.

## PREMISA

**El contenido de este manual es generico y no todas las funcionalidades descritas podrían estar incluidas en su producto.**

El fabricante declina toda responsabilidad por las posibles inexactitudes contenidas en el presente documento, imputables a errores de impresión o relacionadas. El fabricante se reserva el derecho de aportar a sus propios productos aquellas modificaciones que se consideren necesarias o útiles, sin perjudicar las características esenciales. Leer detenidamente las instrucciones de uso, con particular atención para las normas correspondientes a los dispositivos de seguridad. Este aparato debe ser destinado sólo para el uso para el cual ha sido expresamente diseñado y fabricado, es decir: para todas las cocciones de alimentos y la regeneración de comidas precocidas y/o refrigeradas.

**ATENCIÓN!** Antes de realizar cualquier tipo de conexión de este equipo, leer cuidadosamente las instrucciones de este manual. Este manual debe de ser conservado cuidadosamente para estar disponible para futuras consultas por parte de los usuarios o de los técnicos prepuestos al mantenimiento.

**La instalación debe ser llevada a cabo sólo por personal cualificado.**

### 1.0 DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

El fabricante declara que los aparatos son conformes a las prescripciones CEE.

La instalación debe ser efectuada según las normas vigentes, sobre todo en cuanto a la ventilación de los locales.

**El Fabricante rehusa cualquier responsabilidad en caso de daños directos causados por: uso no correcto, instalación incorrecta y/o falta de mantenimiento.**

### 1.1 DIRECTIVA EUROPEA ROHS 2012/19/UE

Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2012/19/UE del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.



El símbolo en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto, indica que no se puede tratar como residuo doméstico. Es necesario entregarlo en un punto de recogida para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos.

Deséchelo con respeto a las normas medioambientales para eliminación de residuos. Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o la tienda donde adquirió el producto.

### 1.3 TRANSPORTE DEL HORNO Y REMOCIÓN DE LOS EMBALAJES

A la recepción del fermentador y antes de proceder a la instalación, asegurarse de que el embalaje esté intacto y que no hayan daños visibles.

Comprobar que junto con el horno se entregue toda la documentación, que consiste en:

- manual de instalación, uso y mantenimiento
- esquema eléctrico

Antes de transportar el fermentador hasta el punto donde tiene que ser instalado, comprobar que:

- las puertas tengan una anchura suficiente para permitir el paso del horno;
- la pavimentación pueda aguantar el peso.

Dependiendo del modelo del fermentador, de su tamaño y de su peso, utilizar para el manejo durante el transporte y el desplazamiento antes de la instalación, equipamientos que garanticen la estabilidad para evitar vuelcos, caídas o movimientos incontrolados del dispositivo o de sus partes componentes. Mantener el embalaje hasta el lugar donde se va a instalar el fermentador. El embalaje facilita el manejo y protege el horno de impactos accidentales. Durante el transporte y la instalación del fermentador, el instalador debe cumplir con las normas de seguridad vigentes en el lugar de instalación (uso de calzado de seguridad, guantes, etc.). Desembalar con cuidado para no dañar el fermentador. La película adhesiva que protege las superficies de acero inoxidable también se puede quitar después de colocar el fermentador encima de la superficie de apoyo.



**¡ATENCIÓN!** Los materiales de embalaje y las películas adhesivas son potencialmente peligrosos. Por esta razón, deben mantenerse fuera del alcance de los niños y correctamente eliminados de acuerdo con las normativas locales. Es conveniente separar los materiales de embalaje (madera, cartón, plástico ...) y desecharlos por separado, en cumplimiento de las normas vigentes en el lugar de instalación.

**Nota:** Remover manualmente las películas protectoras de las partes en acero inoxidable antes de poner en servicio el aparato, evitando emplear sustancias abrasivas y/o objetos metálicos.

Limpiar cualquier residuo de pegamento utilizando una esponja empapada en disolvente.

Si se hace calentar el fermentador sin retirar primero las películas adhesivas, la eliminación de la película y la limpieza de residuos de adhesivo será mucho más difícil.

### 1.4 TARJETAS INFORMATIVAS

En cada fermentador son aplicadas algunas placas metálicas que proporcionan información importante sobre las características y la conexión eléctrica.



En el lado derecho está aplicada la tarjeta A.  
Los datos de esta tarjeta son:

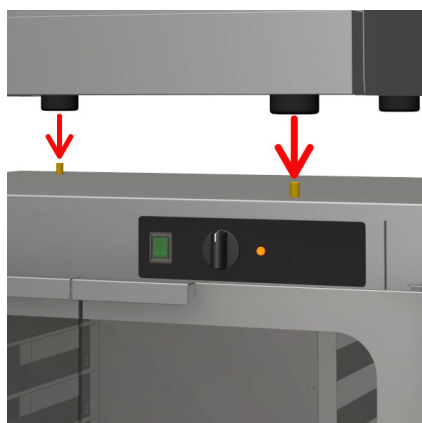
- nombre y dirección del fabricante
- modelo del fermentador
- nivel de protección IPX contra la entrada de líquidos
- el cumplimiento de las normativas C.E.
- la potencia eléctrica y el tipo de alimentación
- el número de serie
- el símbolo de la Directiva Europea 2012/19/UE

## INSTALACIÓN

### 1.5 POSICIONAMIENTO

El sitio donde se instalará el fermentador debe cumplir con los siguientes requisitos:

- estar resguardado de los agentes atmosféricos y tener un adecuado recambio de aire;
- cumplir con los reglamentos relativos a la seguridad laboral
- tener una temperatura entre 5 °C y 35 °C con un nivel de humedad no superior al 70%.



Si se coloca un horno sobre el fermentador, tener cuidado en que el agujero central de las patas encaje en el perno del soporte.

Este encaje garantiza la estabilidad del horno.

### 1.6 CONEXIÓN ELÉCTRICA

El fermentador está predispuesto para funcionar con el voltaje indicado en la placa de "Características" aplicada en el lado derecho.

El Fabricante rehusa cualquier responsabilidad en caso de incumplimiento de esta norma fundamental.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el personal del servicio técnico o por una persona calificada, para evitar cualquier riesgo.

### 1.7 DATOS TÉCNICOS CONEXIÓN ELÉCTRICA

| Modelo                        | Potencia y voltaje             | Potencia calefacción | Consumo corriente |
|-------------------------------|--------------------------------|----------------------|-------------------|
| <b>8 x 2/3 GN - 8 x 46x34</b> | 2.7 kW 220-240 V 1N ~ 50/60 Hz | 1.5 kW               | 6.5 A             |
| <b>8 x 60x40</b>              | 2.7 kW 220-240 V 1N ~ 50/60 Hz | 2.0 kW               | 8.7 A             |
| <b>6+6 x 60x40</b>            | 3.2 kW 220-240 V 1N ~ 50/60 Hz | 2.0 kW               | 8.7 A             |
| <b>8+8 x 60x40</b>            | 3.2 kW 220-240 V 1N ~ 50/60 Hz | 2.0 kW               | 8.7 A             |

Los fermentadores se suministran equipados con cable de alimentación eléctrica.

### 3.1 SUSTITUCIÓN PIEZAS DE RECAMBIO

La sustitución de las piezas dañadas debe ser realizada únicamente por personal técnico cualificado.

Para solicitar al fabricante las partes que hay que sustituir deberán proporcionar el modelo de fermentador y número de serie. Estos datos se pueden encontrar en la etiqueta de especificaciones pegada al fermentador.

Antes de proceder a la sustitución de las piezas es necesario, por motivos de seguridad, desconectar la alimentación eléctrica por encima del aparato.

### 3.2 CONTROL DE LAS FUNCIONES

El instalador debe verificar el funcionamiento del fermentador, proporcionar al cliente las instrucciones necesarias y entregarle este manual de instrucciones al que el usuario deberá seguir escrupulosamente.

#### ADVERTENCIAS PARA EL USO SEGURO DEL FERMENTADOR

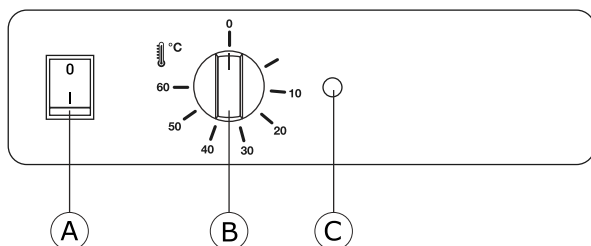
Asegurarse de que el fermentador esté en una posición estable y que los dispositivos de protección instalados por encima del mismo sean eficientes. No apoyar bandejas u otros utensilios de cocina encima del horno.

Hacer realizar controles periódicos al servicio técnico y sustituir las piezas dañadas que podrían afectar al buen funcionamiento del fermentador o representar una condición de peligro.

Limpiar frecuentemente el fermentador siguiendo las instrucciones que figuran en este manual.

## USO Y MANTENIMIENTO

### 4.0 DESCRIPCIÓN COMPONENTES PANEL DE MANDOS



|          |                                               |
|----------|-----------------------------------------------|
| <b>A</b> | Interruptor ON-OFF                            |
| <b>B</b> | Termóstato cámara. Regulación 30 - 60 °C      |
| <b>C</b> | Piloto calentamiento cámara en funcionamiento |

### 4.5 ENCENDIDO DEL FERMENTADOR

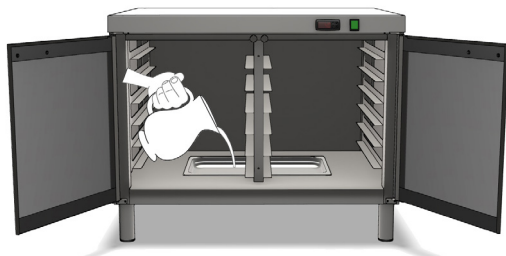
Abrir el interruptor eléctrico de protección instalado arriba del aparato.

Pulsar el tecla verde ON/OFF. Regular la temperatura por medio del mando B.

#### 4.5A SISTEMA DE HUMIDIFICACIÓN

El fermentador dispone de un sistema de humidificación a evaporación de agua.

Un ambiente húmedo ayuda a mantener suave la superficie de los alimentos, evitando que la comida se seque y la formación de grietas.



Para mantener un nivel de humedad suficiente para que los alimentos no se agrieten, es suficiente verter agua en la bandeja posicionada en la base de la cámara de fermentación, debajo de las guías para las bandejas.

El tiempo de evaporación del agua varía en función de la temperatura seleccionada.

### 4.6 APAGADO DEL FERMENTADOR

El fermentador se apaga posicionando el interruptor ON-OFF en posición 0. En caso de no utilizar el fermentador es recomendable interrumpir la alimentación eléctrica mediante el interruptor de protección que debe estar instalado arriba del fermentador.

## 9.0 MANTENIMIENTO

Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento es obligatorio desconectar el interruptor eléctrico de protección instalado por encima del aparato. Es preciso limpiar el fermentador empleando productos aptos para esta operación. Las partes en acero inoxidable deben ser:

limpiadas con agua tibia jabonosa; enjuagadas con agua; secadas cuidadosamente.

Evitar terminantemente el uso de rascadores, lana metálica y de herramientas en acero común, ya que, además de rayar las superficies, pueden soltar partículas de hierro que causan la formación de óxido.

**NO LAVAR EL APARATO CON CHORROS DE AGUA. PARA LIMPIAR EL ACERO INOXIDABLE NO EMPLEAR PRODUCTOS A BASE DE CLORO (LEJÍA, ÁCIDO CLORHÍDRICO) TAMPOCO DILUIDOS EN AGUA.**

### 9.1 COMPORTAMIENTO EN CASO DE AVERÍA O DE UN LARGO PLAZO DE INACTIVIDAD

Durante los largos periodos de inactividad del aparato proceder como sigue:

desconectar el interruptor eléctrico de protección;

dejar la puerta entreabierta para permitir que circule el aire y evitar que se formen malos olores;

aplicar, con un paño ligeramente empapado de aceite de vaselina, una capa protectora sobre todas las superficies de acero inoxidable.

Todas las operaciones de instalación, mantenimiento y reparación deben ser efectuadas exclusivamente por parte de personal cualificado y autorizado.

## INTRODUCTIE

**De inhoud van deze handleiding is algemeen en het kan zijn dat niet alle beschreven functies in uw product zijn opgenomen.**

De Fabrikant wijst elke aansprakelijkheid voor eventuele onjuistheden in deze brochure als gevolg van druk- of typefouten af. Wij behouden ons het recht voor om wijzigingen in onze producten door te voeren die noodzakelijk of nuttig worden geacht, zonder afbreuk te doen aan de essentiële kenmerken.

Lees aandachtig de instructies voor gebruik, met bijzondere aandacht voor de veiligheidsregels.

Dit apparaat mag alleen worden gebruikt voor de doeleinden waarvoor het expliciet is ontworpen en gefabriceerd, namelijk voor het bereiden van voedsel en voor het verwarmen van voorgekookt en/of ingevroren voedsel.

**ATTENTIE!** Alvorens een type verbinding van dit apparaat, lees aandachtig de instructies in deze handleiding. Deze handleiding moet zorgvuldig worden bewaard om in de toekomst door gebruikers of onderhoudstechnici te kunnen worden geraadpleegd. De installatie mag alleen door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd.

## 1.0 VERKLARING VAN CONFORMITEIT

De Fabrikant verklaart dat de apparatuur voldoet aan de EEG-eisen.

De installatie dient te worden uitgevoerd in overeenstemming met de geldende regelgeving, met name wat betreft de ventilatie van de ruimtes en systemen voor de afvoer van gassen.

**N.B. De Fabrikant wijst elke vorm van aansprakelijkheid af in geval van directe schade veroorzaakt door: verkeerd gebruik, onjuiste installatie of slecht onderhoud.**

### 1.1 EUROPESE RICHTLIJN ROHS 2012/19/UE

Dit apparaat is gemarkeerd overeenkomstig de Europese Richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten (AEEA). Door dit product correct te verwijderen, draagt de gebruiker bij aan het voorkomen van mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid.



Dit symbool op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet dient te worden behandeld als huishoudelijk afval, maar dient te worden ingeleverd bij een verzamelpunt voor het recyclen van elektrische en elektronische apparaten.

Verwijderen volgens de plaatselijke regelgeving inzake de verwerking van afval. Voor meer informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product, kunt u contact opnemen met de desbetreffende lokale instantie, het afvalverwerkingsbedrijf of met de winkel waar het product is gekocht.

### 1.3 TRANSPORT VAN DE OVEN EN VERWIJDEREN VAN DE VERPAKKING

Controleer na ontvangst van de oven en vóór het installeren of de verpakking intact is en of er geen zichtbare schade is. Controleer of u naast de oven ook de documentatie ontvangt, die bestaat uit:

- Installatie-, gebruiks- en onderhoudsvoorschriften
- Bedradingsschema

Alvorens de oven naar het punt te brengen waar deze geïnstalleerd moet worden, dient te worden gecontroleerd of:

- de deuren breed genoeg zijn om de oven door te laten;
- de vloer het gewicht kan dragen.

afhankelijk van het model, de afmetingen en het gewicht van de oven dient aangepast materiaal gebruikt te worden voor het transport en de installatie. De stabiliteit moet gegarandeerd zijn zodat omkantelen, vallen of ongecontroleerd bewegen van het toestel of de onderdelen ervan vermeden wordt. Houd de oven in de verpakking totdat u de site bereikt waar de oven geïnstalleerd zal worden. De verpakking maakt het eenvoudiger om met de goederen om te gaan. De verpakking biedt ook een bijkomende bescherming aan de oven.

Tijdens het verplaatsen en installeren van de oven moet de installateur de ongevallenpreventievoorschriften naleven, die gelden op de plaats van installatie (gebruik van veiligheidsschoenen, handschoenen, enz.) Verwijder de verpakking en zorg er hierbij voor dat u de oven niet beschadigt. De zelfklevende folie die de roestvrij stalen oppervlakken beschermt, kan ook worden verwijderd nadat de oven op de overeenkomstige standaard of op het steunvlak is geplaatst.



**LET OP: verpakkingsmaterialen en zelfklevende folie kunnen gevaarlijk zijn.**

Daarom moeten deze buiten het bereik van kinderen worden gehouden en op de juiste manier, in overeenstemming met lokale richtlijnen, worden verwijderd.

Verpakkingsmaterialen (hout, karton, plastic ...) moeten worden gescheiden en apart worden verwerkt, in overeenstemming met de richtlijnen die gelden op de plaats van installatie.

**Opmerking:** alvorens het apparaat te starten, moet de beschermfolie van de roestvrijstalen onderdelen handmatig worden verwijderd. Gebruik geen schurende middelen en/of metalen voorwerpen.

Verwijder lijmresten met een in oplosmiddel gedrenkte spons.

Het is veel moeilijker om de folie en de lijmresten te verwijderen, als de oven wordt verwarmd voordat de zelfklevende folie is verwijderd.

## 1.4 INFORMATIEVE ETIKETTEN

Op elke lekkers zijn enkele metalen etiketten aangebracht, die belangrijke informatie verschaffen over de kenmerken van de oven, over de elektrische en sanitaire aansluitingen en eventueel over de afvoeraansluiting.



Op het rechterpaneel bevindt zich het etiket A. Dit etiket bevat de volgende informatie:

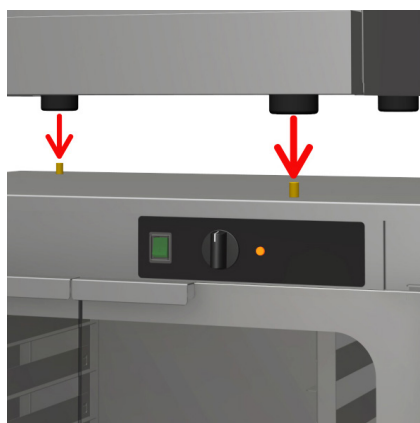
- de naam en het adres van de fabrikant;
- het model van de oven;
- de IPX-beschermklasse tegen waterstralen;
- overeenstemming met de EG-richtlijnen;
- de stroomtoevoer en de voeding (enkel of driefasig);
- het serienummer van de oven;
- het symbool van de Europese richtlijn 2012/19/EU.

## INSTALLATIE

### 1.5 HET PLAATSEN VAN DE LEKKERS

De plaats waar de lekkers wordt geïnstalleerd, moet aan de volgende vereisten voldoen:

- bescherming tegen weersinvloeden en voldoende luchtcirculatie;
- overeenstemming met de regelgeving met betrekking tot de veiligheid op het werk;
- een omgevingstemperatuur tussen 5°C en 35°C en een bevochtiging die niet hoger is dan 70%.



Als een oven boven de profer wordt geplaatst, zorg dan dat het middelste gat van de voet op de steunpunten klikt, wat de stabiliteit zal garanderen.

### 1.6 ELEKTRISCHE AANSLUITING

Het geleverde apparaat dient te worden gebruikt met de spanning die vermeld staat op het typeplaatje dat aan de rechterzijde van het apparaat is aangebracht. Het apparaat dient aangesloten te zijn op een potentiaalvereffeningssysteem dat in overeenstemming dient te zijn met de geldende plaatselijke voorschriften.

De Fabrikant wijst elke vorm van aansprakelijkheid af als deze belangrijke veiligheidsinstructies niet in acht worden genomen.

Indien de stroomkabel beschadigd is, moet deze vervangen worden door de technische dienst of, in elk geval, door gelijkaardig gekwalificeerd personeel om elk risico te vermijden.

### 1.7 TABEL TECHNISCHE GEGEVENS ELEKTRISCHE AANSLUITING

| Modellen                      | Stroomverbruik en voltage      | Verwarming svermogen | Stroomverbruik |
|-------------------------------|--------------------------------|----------------------|----------------|
| <b>8 x 2/3 GN - 8 x 46x34</b> | 2.7 kW 220-240 V 1N ~ 50/60 Hz | 1.5 kW               | 6.5 A          |
| <b>8 x 60x40</b>              | 2.7 kW 220-240 V 1N ~ 50/60 Hz | 2.0 kW               | 8.7 A          |
| <b>6+6 x 60x40</b>            | 3.2 kW 220-240 V 1N ~ 50/60 Hz | 2.0 kW               | 8.7 A          |
| <b>8+8 x 60x40</b>            | 3.2 kW 220-240 V 1N ~ 50/60 Hz | 2.0 kW               | 8.7 A          |

De lekkers zijn uitgerust met een stroomkabel.

### 3.1 VERVANGING VAN RESERVEONDERDELEN

De vervanging van beschadigde onderdelen moet uitgevoerd worden door gekwalificeerd personeel.

Om de te vervangen onderdelen bij de fabrikant aan te vragen moet het model en serienummer van de oven opgegeven worden. U kan deze informatie terugvinden op het typeplaatje dat op de oven is aangebracht.

Vooraleer onderdelen te vervangen, dient u zich er om veiligheidsredenen van te verzekeren dat de elektriciteit is uitgeschakeld en dat het water en eventueel het aan/uit-ventiel van het gas gesloten zijn.

### 3.2 CONTROLE VAN DE FUNCTIES

Nadat de oven geïnstalleerd is, is het nodig om een lectest van het waternetwerk uit te voeren.

#### INSTRUCTIES VOOR EEN VEILIG GEBRUIK

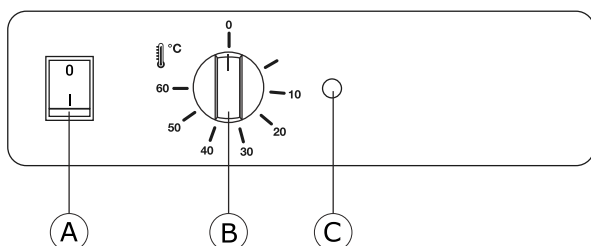
Controleer dat de lekkers op een stabiele plaats geïnstalleerd werd en dat de stroomopwaarts geïnstalleerde beveiligingssysteem efficiënt werken. Plaats geen ovenschalen of andere keukenapparatuur op de oven.

Controleer de oven geregeld met de technische dienst en vervang eventuele beschadigde onderdelen die een invloed kunnen hebben op de goede werking van de oven of een gevaar zouden kunnen vormen.

Reinig de oven regelmatig volgens de instructies in deze handleiding.

## GEBRUIK EN ONDERHOUD

### 4.0 BESCHRIJVING VAN COMPONENTEN BEDIENINGSPANEEL



|          |                                                      |
|----------|------------------------------------------------------|
| <b>A</b> | ON-OFF-knop                                          |
| <b>B</b> | Thermostaat ovenruimte. Temperatuurbereik 30 - 60 °C |
| <b>C</b> | Indicatielampje verwarming ovenruimte in werking     |

### 4.5 STARTEN DE LEKKERS

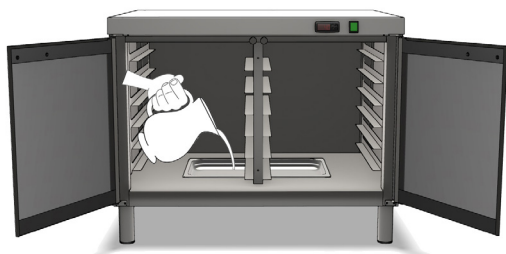
Schakel de beveiligingsstroomschakelaar in, stroomopwaarts geïnstalleerd.

Druk op de groene knop ON/OFF. Regel de temperatuur met knop B.

#### 4.5A VOCHTIGINGSSYSTEEM

De lekkers is uitgerust met een bevochtigingssysteem met waterverdamping.

Een vochtige omgeving helpt om de rijzende producten zacht te houden, waardoor de producten niet kunnen drogen en scheuren kunnen veroorzaken.



Om een voldoende bevochtigingspercentage te behouden om de producten niet te kraken, hoeft u alleen maar wat water in de container in de kamer aan de onderkant, onder de ladespellen, te gieten.

De waterverdampingstijd varieert afhankelijk van de geselecteerde temperatuur.

### 4.6 HET UITSCHAKELEN VAN DE LEKKERS

De lekkers wordt uitgeschakeld door het indrukken van ON-OFF-knop om de stand 0. Als de lekkers niet wordt gebruikt, raden wij u aan om de elektrische voeding uit te schakelen met behulp van de beveiligingsschakelaar stroomopwaarts.

## 9.0 ONDERHOUD

Voordat u enig onderhoud gaat uitvoeren is het noodzakelijk om de elektrische beschermingsschakelaar te ontkoppelen en de water- en gastoevoer die op het apparaat zijn geïnstalleerd te sluiten.

De oven dient aan het einde van elke werkdag te worden gereinigd, uitsluitend met de producten die hiervoor geschikt zijn. Alle externe roestvrijstalen onderdelen moeten: gereinigd zijn met helder zeepwater; gespoeld zijn met water; grondig zijn afgedroogd. Vermijd ten alle tijde het gebruik van schrapers, staalwol en materialen van gewoon staal, aangezien ze de oppervlakken kunnen schuren en ijzerdeeltjes kunnen achterlaten die door oxidatie roestvorming tot gevolg kunnen hebben.

#### REINIG HET APPARAAT NIET MET OVERVLOEDIG WATER.

**GEBRUIK VOOR HET REINIGEN VAN HET ROESTVRIJ STAAL GEEN REINIGINGSMIDDELEN OP BASIS VAN CHLOOR (BLEEKMIDDEL, ZOUTZUUR), ZELFS NIET ALS DEZE VERDUND ZIJN IN WATER.**

### 9.1 HANDELEN IN GEVAL VAN STORINGEN OF INDIEN HET APPARAAT LANGDURIG NIET IN GEBRUIK IS

Indien de veiligheidsthermostaat niet goed werkt, defect is of een storing meldt, dient u het apparaat uit te schakelen, de water- en elektriciteitsaansluiting te ontkoppelen, en contact op te nemen met de technische dienst.

Alle installatie, onderhouds en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door erkend en bekwaam personeel te worden verricht.