

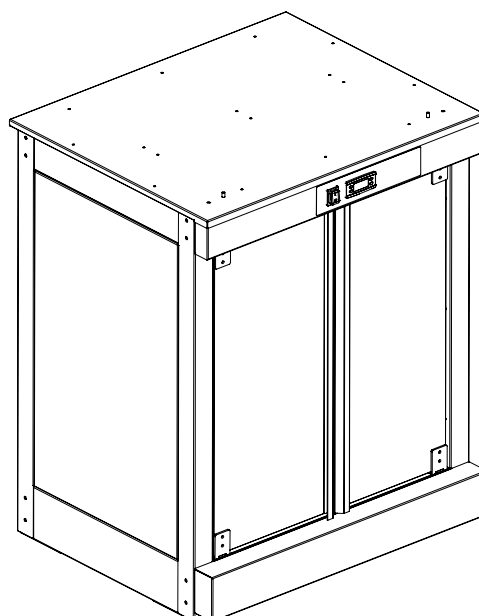
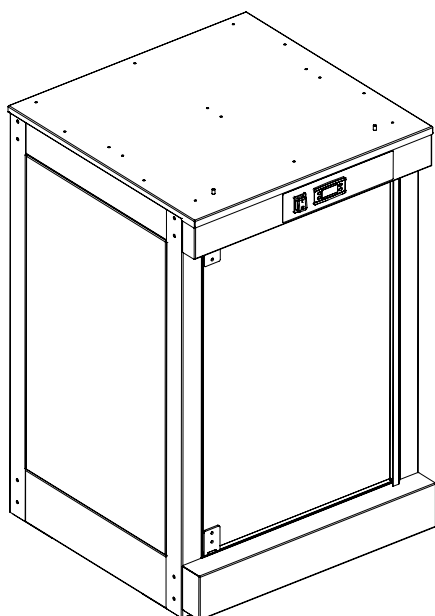


MOD : AMHF/346-2

Production code : P020402DIA

12/2023

INSTALLATIONS-, BEDIENTUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG: GÄRSCHRANK



DE	Installations-, Bedienungs- und Wartungsanleitung	27
-----------	---	----

** Original-Bedienungsanleitung*

Index

1.	HINWEISE	28
1.1	Gerätebeschreibung	29
1.2	Transport und Handhabung	29
1.3	Einsatzbedingungen und technische Eigenschaften	29
1.4	Installation	30
1.5	Elektrische Anschlüsse	30
1.6	Vernünftigerweise vorhersehbarer unsachgemäßer Gebrauch	30
1.7	Betrieb / Gebrauch	31
1.8	Vollständige Abschaltung	31
1.9	Reinigung und ordentliche Wartung	31
1.10	Außerordentliche Wartung	32
1.11	Demontage	32
2.	EINLEITUNG	33
3.	GERÄTEBESCHREIBUNG	33
4.	TRANSPORT UND HANDHABUNG	34
5.	EINSATZBEDINGUNGEN UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	34
5.1	Typenschild	34
6.	INSTALLATION	35
6.1	Kontrolle bei Geräteannahme	35
6.2	Aufstellung	35
6.3	Elektrische Anschlüsse	35
7.	BETRIEB / GEBRAUCH	35
7.1	Zweckbestimmung und Einschränkungen	35
7.2	Bedienfeld und digitaler Thermostatbetrieb	36
7.3	Erste Zündung und Inbetriebnahme des Gärchranks	36
7.4	Befeuchtungssystem	36
7.5	Vollständige Abschaltung	36
8.	REINIGUNG UND WARTUNG	37
8.1	Ordentliche Wartung	37
8.2	Außerordentliche Wartung	37
9.	DEMONTAGE	37
10.	BEIGEFÜGTE DOKUMENTATION	37
11.	TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN	50
11.1	Statischer Gärschrank mit einer Tür	50
11.2	Statischer Gärschrank mit zwei Türen	51



INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG: GÄRSCHRANK

1. HINWEISE

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.

Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Installation sorgfältig durch.

Die Anleitung soll dem Benutzer die notwendigen Informationen vermitteln, damit das Gerät vom Transport bis zur Demontage sicher eingesetzt wird. Für ein korrektes Verständnis des Dokuments ist es notwendig, über gute Kenntnisse der verwendeten Begriffe und Symbole zu verfügen, die nachfolgend zusammengefasst sind:



HINWEIS - Gefahr für die Gesundheit und Sicherheit des Personals



HINWEIS - Stromschlaggefahr - gefährliche Spannung



Lesen Sie die Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät benutzen

Die Anleitung ist zum späteren Nachschlagen sorgfältig aufzubewahren. Wird das Gerät veräußert, muss die Anleitung dem neuen Benutzer übergeben werden.

Diese Dokumentation wird vom Hersteller auch in digitaler Form zur Verfügung gestellt.

Für einen korrekten Geräteeinsatz:

- Die Sicherheitsvorrichtungen weder entfernen noch abändern;
- Es ist verboten, bewegliche Teile zu kontrollieren, zu reinigen und zu warten;
- Nur für die speziell vorgesehenen Zwecke verwenden;
- Die Anwesenheit von fremdem Personal in Gerätenähe vermeiden;
- Der Einsatz durch Minderjährige oder Erwachsene mit eingeschränkter körperlicher oder geistiger Leistungsfähigkeit ist verboten;
- Für die Wartung nur qualifiziertes Personal einsetzen;
- Das Gerät im Falle einer Störung oder eines unregelmäßigen Betriebs ausschalten;
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn Sie die Maschine reinigen;
- Nur die vom Hersteller gelieferten oder von diesem angegebenen Ersatzteile verwenden;
- Überprüfen Sie die Maschine in einer stabilen Position liegt und die Schutzvorrichtungen aufwärts effizient sind;
- Immer geeignete Schutzhandschuhe tragen, um die Bleche zu stecken und herauszuziehen.
- Oft die Geräte vom technischen Dienst überprüfen lassen, und die beschädigten Teile ersetzen, die den korrekten Betrieb des Gärschrank verändern könnten oder gefährlich sein;
- Nie Bleche oder andere Küchenwerkzeuge auf den Gärschrank legen;
- Um Brandwunden zu vermeiden, nie Bleche oder Behälter verwenden mit Flüssigkeiten über ein Niveau, das man scharf bewachen kann;
- Sorgen Sie für ausreichende Beleuchtung und Belüftung gemäß den gesetzlichen Vorschriften;



Achtung: Der Zugang zur Hauptschalttafel und allen anderen elektrischen Teilen ist sowohl für die

Installation als auch die Wartung nur qualifiziertem Personal gestattet.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Sach- oder Personenschäden ab, die durch Nichtbeachtung der in der Anleitung enthaltenen Anweisungen und Vorsichtsmaßnahmen entstehen.

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

1.1 Gerätebeschreibung

Unsere statischen Gärshränke sind aus Edelstahl gefertigt, haben eine digitale Steuerung und ein Wasserbecken am Boden der Gärzelle. Sie sind mit einer seitlich zu öffnenden Einzel- oder Doppeltür und je nach Größe der Tablett mit herausnehmbaren Tablethaltern ausgestattet. Die maximale Betriebstemperatur beträgt 60°C.

Das Gerät entspricht den Richtlinien 2014/35/UE, 2014/30/UE und 1935/2004/CE.

Die Normen EN 60335-1, EN 60335-2-49, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 55014.1 und EN 55014.2 wurden ebenfalls angewendet.

Der Schalldruckpegel beträgt weniger als 70 dB.

1.2 Transport und Handhabung

 Wird das Gerät auf Paletten transportiert, muss es mit einem Gabelstapler oder einem anderen geeigneten Hebezeug, das von geschultem Personal bedient wird, entladen werden. Der Aufenthalt unter schwebenden Lasten ist beim Be- und Entladen verboten. Fehlbedienungen können zu Quetschverletzungen führen.

Bei Stößen kommt es an den Geräteflächen sofort zu Schäden.

In dieser Phase ist der Aufenthalt in unmittelbarer Nähe von nicht direkt am Eingriff beteiligten Personen zu untersagen.

Das für die Handhabung, Positionierung, Montage und Demontage zuständige Personal muss darauf spezialisiert und mit geeigneter persönlicher Schutzausrüstung (z.B. Arbeitshandschuhe, Sicherheitsschuhe) ausgestattet sein.

1.3 Einsatzbedingungen und technische Eigenschaften

Die in diesem Handbuch behandelten Geräte sind ausschließlich für die Reifung von Pizzateig, Kuchen, Croissants, Brot, Focaccia und allgemeinen Hefeteigwaren dank des Befeuchtungssystems durch Wasserverdampfung bestimmt. Die maximale Betriebstemperatur beträgt 60°C.

 Achtung: Die Geräte sind nicht für eine Aufstellung im Freien und/oder in Räumen geeignet, die Witterungseinflüssen (Regen, pralle Sonne etc.) ausgesetzt sind.

 Achtung: In diesen Geräten keine explosiven Stoffe wie Druckbehälter oder Gegenstände mit brennbarem Treibmittel aufbewahren.

 Achtung: Vor der Installation des Geräts prüfen, ob der vorgesehene elektrische Anschluss den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Es ist verboten, das Typenschild oder andere Warnschilder zu entfernen oder abzuändern.

 Achtung: Verwenden Sie keine Bleche oder Behälter mit Flüssigkeiten in den Ebenen oberhalb des Sichtfeldes.

1.4 Installation

Vor dem Auspacken sicherstellen, dass die Schutzhülle nicht beschädigt ist.

Etwaige Schäden sind dem Spediteur unverzüglich zu melden. Auf keinen Fall darf dem Hersteller ein beschädigtes Gerät ohne vorherige Mitteilung und ohne vorherige schriftliche Genehmigung zurückgegeben werden.



Die beschriebenen Abläufe müssen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Vor der Installation das Gerät vom Stromnetz trennen.

Das Gerät mit Hilfe eines Gabelhubwagens für Paletten aufstellen. Erfolgt dies nach dem Auspacken, sind die Oberflächen vor Stößen zu schützen. Nach Abschluss der Installation kann der Schutzfilm entfernt werden. Dabei sehr langsam vorgehen, um zu verhindern, dass kein Klebstoff auf den Oberflächen zurückbleibt. Entfernen Sie die Schutzfilm von Hand, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und vermeiden Sie die Verwendung von Scheuermitteln und/oder Metallgegenständen.

Eine geerdete Steckdose vorsehen, deren Leistungsaufnahme dem Wert auf dem Typenschild entspricht.

Überprüfen Sie vor der Montage des Geräts die Kapazität und Ebenheit der Oberfläche, auf der es aufgestellt wird. Eine falsche Nivellierung kann zu einer Fehlfunktion des Geräts führen.

1.5 Elektrische Anschlüsse



Sie müssen in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften vor Ort durch qualifiziertes Personal durchgeführt werden. Vor dem Anschluss ist sicherzustellen, dass Spannung und Frequenz den Angaben auf dem Typenschild des Geräts entsprechen. Beim elektrischen Anschluss wird der Stecker des Geräts an eine Steckdose im Raum angeschlossen, die auch nach der Installation zugänglich sein muss. Der Abstand zwischen Gärschrank und Steckdose muss so sein, dass das Netzkabel nicht gespannt wird.

Der Stromkreis des Geräts ist für den Betrieb mit einer Versorgungsspannung entsprechend den auf den Typenschildern der einzelnen Modelle angegebenen Konfigurationen (A) und einer Frequenz von 50/60 Hz ausgelegt. Siehe beigefügten Schaltplan, der sich auf das gekaufte Modell bezieht.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Kundendienst oder durch qualifiziertes Personal ersetzt werden. Der Stromversorgungsanlage des Geräts einen korrekt dimensionierten allpoligen Leitungsschutzschalter vorschalten, der zwischen den Kontakten eine Öffnung von mindestens 3 mm gewährleistet. Das Erdungskabel darf nicht unterbrochen werden.



Die elektrische Sicherheit dieses Geräts ist nur dann gewährleistet, wenn die oben genannten Bedingungen erfüllt sind und wenn das System auch in Bezug auf den Potentialausgleich in Ordnung ist (die Anschlussschraube am Eingang des Netzkabels und Aufklebers mit dem Symbol verwenden ).



Alle Arbeiten an elektrischen Anlagen dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für den Fall ab, dass die Sicherheitsvorschriften nicht eingehalten werden.

1.6 Vernünftigerweise vorhersehbarer unsachgemäßer Gebrauch

Jeder andere als der in dieser Anleitung beschriebene Gebrauch gilt als unsachgemäß. Während der Benutzung der Maschine sind keine Arbeiten oder Tätigkeiten erlaubt, die zu Gefahren für die Sicherheit des Personals oder zu Schäden am Gerät führen können. Unsachgemäßer Gebrauch bedeutet:

- Positionierung des Geräts in einem Außenraum, der den Witterungseinflüssen ausgesetzt ist.

- Falsche Installation der Maschine.
- Änderung oder Überbrückung der Sicherheitsvorrichtungen.
- Änderung oder Überbrückung der elektronischen Geräteteile.
- Missachtung der Inspektions-, Wartungs- und Reinigungsfristen.
- Positionierung oder Lagerung von brennbaren und explosiven Stoffen in unmittelbarer Nähe der Maschine.

1.7 Betrieb / Gebrauch

- Wir empfehlen die Reinigung der Stahlteile mit einem neutralen Reinigungsmittel und einem feuchten Tuch. Vermeiden Sie die Verwendung von Schleifende Reinigungsmittel oder Scheuerpulver. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für einen nicht vorgesehenen Produktgebrauch ab.
- Die in diesem Handbuch behandelten Geräte sind ausschließlich für die Reifung von Pizzateig, Kuchen, Croissants, Brot, Focaccia und allgemeinen Hefeteigwaren dank des Befeuchtungssystems durch Wasserverdampfung bestimmt.
- Die Maschinen sind nicht für den Einsatz in nicht kontrollierter Umgebung geeignet, die Geräte sind nicht für eine Aufstellung im Freien und/oder in Räumen geeignet, die Witterungseinflüssen (Regen, pralle Sonne etc.) ausgesetzt sind.
- Achtung: Keine explosiven Stoffe wie Druckbehälter oder Gegenstände mit brennbarem Treibmittel aufbewahren.

1.8 Vollständige Abschaltung

Bei einer langfristigen Außerbetriebnahme sind die folgenden Vorschriften zu beachten:

- den Schutzschalter ausschalten;
- zur Vermeidung von Geruchsbildung die Backofentür halb offen lassen;
- auf alle Edelstahlteile mit einem Tuch eine dünne Schicht Vaselineöl auftragen.

1.9 Reinigung und ordentliche Wartung

Die Reinigung darf erst dann erfolgen, wenn die dem Gerät vorgeschaltete Stromversorgung unterbrochen wurde.

Während der Reinigung müssen Kabel und Stecker so angeordnet werden, dass sie für den Bediener, der den Vorgang durchführt, stets sichtbar sind.

Die ordentliche und vorbeugende Wartung besteht im Wesentlichen aus der wöchentlichen Reinigung der Edelstahlteile mit lauwarmem Wasser und Neutralseife, gefolgt von einer gründlichen Trocknung.

Die Gärkammer muss regelmäßig gereinigt werden, um Lebensmittelreste zu entfernen.

Verwenden Sie nur Produkte, die für die Reinigung von Edelstahl geeignet sind, wie z. B. ein Spray, mit dem Sie alle Stellen des Geräts erreichen können.

Keinen direkten Wasserstrahl verwenden. Diese Arbeiten müssen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

ACHTUNG:

- Der Einsatz von scheuernden oder korrosiven Reinigungsmitteln ist grundsätzlich zu vermeiden.
- Keinesfalls normale Stahlwolle, Stahlbürsten oder Schaber verwenden, da sich Eisenteilchen ablagern können, die aufgrund ihrer Oxydation Roststellen verursachen.
- Chlorbleiche, Salzsäure und andere chlorhaltige Verbindungen beschädigen den Edelstahl.
- Das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl reinigen.
- Es ist verboten, die Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen.

1.10 Außerordentliche Wartung

Vor jeglichen Wartungsmaßnahmen das Gerät sichern. Außerordentliche Wartungsarbeiten werden bei einem Ausfall oder einer Störung durchgeführt und dürfen nur von qualifiziertem Personal und bei vom Strom- oder Wassernetz getrenntem Gerät durchgeführt werden. In diesem Bereich kann eine Reparatur oder Auswechslung anfallen. Defekte Teile dürfen nur durch Materialien und Komponenten ersetzt werden, die mit den Originalteilen identisch oder vom Lieferanten angegeben sind. Die Verwendung ungeeigneter Materialien kann dazu führen, dass die Maschine nicht den Sicherheitsnormen entspricht. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch Arbeiten von nicht qualifizierten oder nicht autorisierten Technikern entstehen.

Bei einem Austausch von Komponenten oder einer vom Benutzer ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers vorgenommenen Änderung am Gerät oder mit nicht genehmigten Ersatzteilen erlischt die Garantie sofort.

1.11 Demontage

Am Ende der Lebensdauer muss das Gerät vor der Demontage der verschiedenen Komponenten vom Netz getrennt werden. Auf die mögliche Verletzungsgefahr achten, die im Hinblick auf die Form und das Gewicht der einzelnen Komponenten besteht.

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2012/19/UE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist vorliegendes Gerät mit einer Markierung versehen.



Das Symbol auf dem Produkt weist darauf hin, dass es sich nicht um Hausmüll handelt, sondern das Gerät in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen entsorgt werden muss, insbesondere was das Recycling von Kältemittelgas betrifft. Die verschiedenen Teile (elektrische Komponenten, Gummischläuche, Kabelkanäle etc.) sind so zu sortieren, dass unter Berücksichtigung des Umweltschutzes und der geltenden Gesetze das bestmögliche Ergebnis erzielt wird.

2. EINLEITUNG

Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Installation sorgfältig durch.

Die Anleitung soll dem Benutzer die notwendigen Informationen vermitteln, damit das Gerät vom Transport bis zur Demontage sicher eingesetzt wird. Für ein korrektes Verständnis des Dokuments ist es notwendig, über gute Kenntnisse der verwendeten Begriffe und Symbole zu verfügen, die nachfolgend zusammengefasst sind:

 **HINWEIS** - Gefahr für die Gesundheit und Sicherheit des Personals

 **HINWEIS** - Stromschlaggefahr - gefährliche Spannung

 Lesen Sie die Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät benutzen

Die Anleitung ist zum späteren Nachschlagen sorgfältig aufzubewahren. Wird das Gerät veräußert, muss die Anleitung dem neuen Benutzer übergeben werden.

Für einen korrekten Geräteeinsatz:

- Die Sicherheitsvorrichtungen weder entfernen noch abändern;
- Es ist verboten, bewegliche Teile zu kontrollieren, zu reinigen und zu warten;
- Nur für die speziell vorgesehenen Zwecke verwenden;
- Die Anwesenheit von fremdem Personal in Gerätenähe vermeiden;
- Der Einsatz durch Minderjährige oder Erwachsene mit eingeschränkter körperlicher oder geistiger Leistungsfähigkeit ist verboten;
- Für die Wartung nur qualifiziertes Personal einsetzen;
- Das Gerät im Falle einer Störung oder eines unregelmäßigen Betriebs ausschalten;
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn Sie die Maschine reinigen;
- Nur die vom Hersteller gelieferten oder von diesem angegebenen Ersatzteile verwenden;
- Überprüfen Sie die Maschine in einer stabilen Position liegt und die Schutzvorrichtungen aufwärts effizient sind;
- Immer geeignete Schutzhandschuhe tragen, um die Bleche zu stecken und herauszuziehen.
- Oft die Geräte vom technischen Dienst überprüfen lassen, und die beschädigten Teile ersetzen, die den korrekten Betrieb des Gärschrank verändern könnten oder gefährlich sein;
- Nie Bleche oder andere Küchenwerkzeuge auf den Gärschrank legen;
- Um Brandwunden zu vermeiden, nie Bleche oder Behälter verwenden mit Flüssigkeiten über ein Niveau, das man scharf bewachen kann;
- Sorgen Sie für ausreichende Beleuchtung und Belüftung gemäß den gesetzlichen Vorschriften.

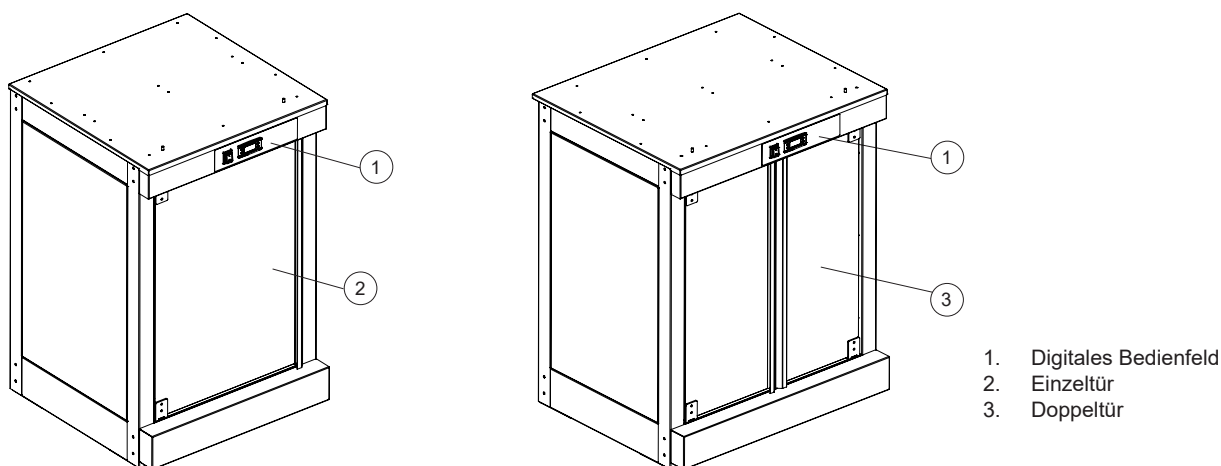
 **Achtung:** Der Zugang zur Hauptschalttafel und allen anderen elektrischen Teilen ist sowohl für die Installation als auch die Wartung nur qualifiziertem Personal gestattet.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Sach- oder Personenschäden ab, die durch Nichtbeachtung der in der Anleitung enthaltenen Anweisungen und Vorsichtsmaßnahmen entstehen.

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

Unsere statischen Gärshränke sind aus Edelstahl gefertigt, haben eine digitale Steuerung und ein Wasserbecken am Boden der Gärzelle. Sie sind mit einer seitlich zu öffnenden Einzel- oder Doppeltür und je nach Größe der Tablets mit herausnehmbaren Tabletthaltern ausgestattet. Die maximale Betriebstemperatur beträgt 60°C.



Das Gerät entspricht den Richtlinien 2014/35/UE, 2014/30/UE und 1935/2004/CE.

Die Normen EN 60335-1, EN 60335-2-49, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 55014.1 und EN 55014.2 wurden ebenfalls angewendet.

Der Schalldruckpegel beträgt weniger als 70 dB.

4. TRANSPORT UND HANDHABUNG

 Wird das Gerät auf Paletten transportiert, muss es mit einem Gabelstapler oder einem anderen geeigneten Hebezeug, das von geschultem Personal bedient wird, entladen werden. Der Aufenthalt unter schwebenden Lasten ist beim Be- und Entladen verboten. Fehlbedienungen können zu Quetschverletzungen führen.

Bei Stößen kommt es an den Geräteflächen sofort zu Schäden.

In dieser Phase ist der Aufenthalt in unmittelbarer Nähe von nicht direkt am Eingriff beteiligten Personen zu untersagen.

Das für die Handhabung, Positionierung, Montage und Demontage zuständige Personal muss darauf spezialisiert und mit geeigneter persönlicher Schutzausrüstung (z.B. Arbeitshandschuhe, Sicherheitsschuhe) ausgestattet sein.

5. EINSATZBEDINGUNGEN UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Die in diesem Handbuch behandelten Geräte sind ausschließlich für die Reifung von Pizzateig, Kuchen, Croissants, Brot, Focaccia und allgemeinen Hefeteigwaren dank des Befeuchtungssystems durch Wasserverdampfung bestimmt. Jede andere Verwendung gilt als unsachgemäß.

 Achtung: Die Geräte sind nicht für eine Aufstellung im Freien und/oder in Räumen geeignet, die Witterungseinflüssen (Regen, pralle Sonne etc.) ausgesetzt sind.

Achtung: In diesen Geräten keine explosiven Stoffe wie Druckbehälter oder Gegenstände mit brennbarem Treibmittel aufbewahren.

 Achtung: Verwenden Sie keine Bleche oder Behälter mit Flüssigkeiten in den Ebenen oberhalb des Sichtfeldes.

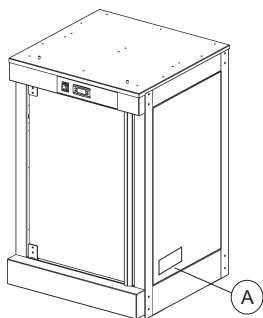
5.1 Typenschild

Auf jedem Gärschrank finden Sie Typenschild, die wichtige Info über die Produkteigenschaften und die elektrischen Anschlüsse enthalten.

Das Typenschild (A) enthält die Angaben und die technischen Daten des Produkts. Die Typenschildinformationen sind unten aufgeführt:

						1	
MOD.		2		N°		3	
V	4	5	6	A	7	Hz	8
				kW max			
							

- Hersteller
 - Konformität europäischen Vorschriften
1. Baujahr des Geräts
 2. Modell Artikel
 3. Seriennummer
 4. Elektrische Daten: Versorgungsspannung (V)
 5. Elektrische Daten: Anzahl der Phasen (~)
 6. Elektrische Daten: Stromaufnahme (A)
 7. Elektrische Daten: Versorgungsfrequenz (Hz)
 8. Elektrische Daten: maximale Leistungsaufnahme (kW)



Das Typenschild A wird auf der rechten Seite des Gärschrankes angebracht.

 Achtung: Vor der Installation des Geräts prüfen, ob der vorgesehene elektrische Anschluss den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Es ist verboten, das Typenschild oder andere Warnschilder zu entfernen oder abzuändern.

6. INSTALLATION

6.1 Kontrolle bei Geräteannahme

Vor dem Auspacken sicherstellen, dass die Schutzhülle nicht beschädigt ist.

Etwaige Schäden sind dem Spediteur unverzüglich zu melden. Auf keinen Fall darf dem Hersteller ein beschädigtes Gerät ohne vorherige Mitteilung und ohne vorherige schriftliche Genehmigung zurückgegeben werden.

6.2 Aufstellung

⚠ Die beschriebenen Abläufe müssen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Vor der Installation das Gerät vom Stromnetz trennen.

Das Lokal, wo der Gärschrank installiert werden soll, muss eine Raumtemperatur zwischen 5°C und 35°C mit Feuchtigkeit nicht über 70% aufweisen.

Das Gerät mit Hilfe eines Gabelhubwagens für Paletten aufstellen. Erfolgt dies nach dem Auspacken, sind die Oberflächen vor Stößen zu schützen. Nach Abschluss der Installation kann der Schutzfilm entfernt werden. Dabei sehr langsam vorgehen, um zu verhindern, dass kein Klebstoff auf den Oberflächen zurückbleibt. Entfernen Sie die Schutzfilm von Hand, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und vermeiden Sie die Verwendung von Scheuermitteln und/oder Metallgegenständen.

Eine geerdete Steckdose vorsehen, deren Leistungsaufnahme dem Wert auf dem Typenschild entspricht.

Überprüfen Sie vor der Montage des Geräts die Kapazität und Ebenheit der Oberfläche, auf der es aufgestellt wird. Eine falsche Nivellierung kann zu einer Fehlfunktion des Geräts führen.



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

6.3 Elektrische Anschlüsse

⚠ Sie müssen in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften vor Ort durch qualifiziertes Personal durchgeführt werden. Vor dem Anschluss ist sicherzustellen, dass Spannung und Frequenz den Angaben auf dem Typenschild des Geräts entsprechen. Beim elektrischen Anschluss wird der Stecker des Geräts an eine Steckdose im Raum angeschlossen, die auch nach der Installation zugänglich sein muss. Der Abstand zwischen Backofen und Steckdose muss so sein, dass das Netzkabel nicht gespannt wird. Außerdem darf sich das Kabel nicht unter dem Boden des Backofens befinden.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Kundendienst oder durch qualifiziertes Personal ersetzt werden.

Der Stromversorgungsanlage des Geräts einen korrekt dimensionierten allpoligen Leitungsschutzschalter vorschalten, der zwischen den Kontakten eine Öffnung von mindestens 3 mm gewährleistet. Das Erdungskabel darf nicht unterbrochen werden.

⚠ Die elektrische Sicherheit dieses Geräts ist nur dann gewährleistet, wenn die oben genannten Bedingungen erfüllt sind und wenn das System auch in Bezug auf den Potentialausgleich in Ordnung ist (die Anschlussschraube am Eingang des Netzkabels und Aufklebers mit dem Symbol verwenden $\perp$).

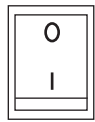
⚠ Alle Arbeiten an elektrischen Anlagen dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für den Fall ab, dass die Sicherheitsvorschriften nicht eingehalten werden.

7. BETRIEB / GEBRAUCH

7.1 Zweckbestimmung und Einschränkungen

- Die in diesem Handbuch behandelten Geräte sind ausschließlich für die Reifung von Pizzateig, Kuchen, Croissants, Brot, Focaccia und allgemeinen Hefeteigwaren dank des Befeuchtungssystems durch Wasserverdampfung bestimmt. Jede andere Verwendung gilt als unsachgemäß.
- Die Maschinen sind nicht für den Einsatz in nicht kontrollierter Umgebung geeignet, die Geräte sind nicht für eine Aufstellung im Freien und/oder in Räumen geeignet, die Witterungseinflüssen (Regen, pralle Sonne etc.) ausgesetzt sind.
- Achtung: Keine explosiven Stoffe wie Druckbehälter oder Gegenstände mit brennbarem Treibmittel aufbewahren.

7.2 Bedienfeld und digitaler Thermostatbetrieb



(A)



(B)

- A. EIN/AUS Taste
B. Digitale Steuerung

Legende der Thermostat-Tasten und -Symbole:

Tasten	Kurzes Drücken
	- Menüoptionen scrollen. - Werte erhöhen.
	- Menüoptionen scrollen. - Werte vermindern.
	- Zur höheren Menüebene zurückkehren. - Parameterwert bestätigen.
SET	- Auf Menü "Maschinenstatus" zugreifen. - Etwaige Alarme anzeigen (sofern vorhanden).

Hinweis: Das Vorhandensein bestimmter Tasten ist modellspezifisch bedingt.

Hinweis: Beim Einschalten oder 30 Sekunden nach der letzten Aktion an der Benutzeroberfläche sperrt sich die Tastatur des Reglers automatisch. Wird im gesperrten Zustand eine Taste gedrückt, erscheint der Eintrag "LOC". Zur Freigabe der Tastatur die Taste mindestens 3 Sekunden bis zum Einblenden des Eintrags "UnL" drücken.

Symbol	Funktion	Beschreibung
	Heizen	Erleuchtet: Heizregler aktiviert Erloschen: Heizregler ausgeschaltet
	Alarm	Erleuchtet: Vorliegen eines Alarms Blinkend: Alarm gelöscht Erloschen: Kein Alarm aktiv
	Temperatur	Erleuchtet: Anzeige einer Temperatur (°C oder °F) Erloschen: Anzeige eines anderen Werts als die Temperatur oder eines Labels

7.3 Erste Zündung und Inbetriebnahme des Gärschrankes

Bei der ersten Verwendung des Geräts wird empfohlen, die Stahlteile mit einem neutralen Reinigungsmittel und einem feuchten Tuch zu reinigen.

Stellen Sie sicher, dass sich das Gerät in einem großen, gut belüfteten Raum befindet.

Schalten Sie dann den Gärschrank ein, indem Sie den elektrischen Schutzschalter einschalten, der vor dem Gerät installiert ist.

Drücken Sie die grüne EIN / AUS-Taste. Einstellung der Parameter über digitale Steuerung:

1. Zum Entsperren der Tastatur die Taste mindestens 3 Sekunden lang bis zum Einblenden des Labels "UnL" drücken
2. Zum Aufrufen des Menüs "Maschinenstatus" die Taste **SET** drücken und loslassen
3. Scrollen Sie die Registerkarten mit den Tasten und bis zur Anzeige der Registerkarte **SET**.
4. Zur Anzeige des aktuellen Parameterwerts die Taste **SET** drücken.
5. Ändern Sie den Sollwert mit den Tasten und innerhalb von 15 Sekunden.
6. Zur Übernahme des Werts die Taste **SET** oder drücken, oder durch Timeout (15 Sekunden).

7.4 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.

7.5 Vollständige Abschaltung

Der Gärschrank wird ausgeschaltet, indem Sie die EIN / AUS-Taste auf Position 0 drücken.

Bei einer langfristigen Außerbetriebnahme sind die folgenden Vorschriften zu beachten:

- den vorgeschalteten Leistungsschalter ausschalten;
- zur Vermeidung von Geruchsbildung die Backofentür halb offen lassen;
- auf alle Edelstahlteile mit einem Tuch eine dünne Schicht Vaselineöl auftragen.

8. REINIGUNG UND WARTUNG

8.1 Ordentliche Wartung

Die Reinigung darf erst dann erfolgen, wenn die dem Gerät vorgeschaltete Stromversorgung unterbrochen wurde. Stellen Sie außerdem sicher, dass der Gärschrank kalt ist.

Während der Reinigung müssen Kabel und Stecker so angeordnet werden, dass sie für den Bediener, der den Vorgang durchführt, stets sichtbar sind. Die ordentliche und vorbeugende Wartung besteht im Wesentlichen aus der wöchentlichen Reinigung der Edelstahlteile mit lauwarmem Wasser und Neutralseife, gefolgt von einer gründlichen Trocknung.

Die Gärkammer muss regelmäßig gereinigt werden, um Lebensmittelreste zu entfernen.

Verwenden Sie nur Produkte, die für die Reinigung von Edelstahl geeignet sind, wie z. B. ein Spray, mit dem Sie alle Stellen des Geräts erreichen können.

Keinen direkten Wasserstrahl verwenden. Diese Arbeiten müssen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

ACHTUNG:

- Der Einsatz von scheuernden oder korrosiven Reinigungsmitteln ist grundsätzlich zu vermeiden.
- Keinesfalls normale Stahlwolle, Stahlbürsten oder Schaber verwenden, da sich Eisenteilchen ablagern können, die aufgrund ihrer Oxydation Roststellen verursachen.
- Chlorbleiche, Salzsäure und andere chlorhaltige Verbindungen beschädigen den Edelstahl.
- Das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl reinigen.
- Es ist verboten, die Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen.

8.2 Außerordentliche Wartung

Vor jeglichen Wartungsmaßnahmen das Gerät sichern. Außerordentliche Wartungsarbeiten werden bei einem Ausfall oder einer Störung durchgeführt und dürfen nur von qualifiziertem Personal und bei vom Strom- oder Wassernetz getrenntem Gerät durchgeführt werden. In diesem Bereich kann eine Reparatur oder Auswechslung anfallen. Defekte Teile dürfen nur durch Materialien und Komponenten ersetzt werden, die mit den Originalteilen identisch oder vom Lieferanten angegeben sind. Die Verwendung ungeeigneter Materialien kann dazu führen, dass die Maschine nicht den Sicherheitsnormen entspricht. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch Arbeiten von nicht qualifizierten oder nicht autorisierten Technikern entstehen.

Bei einem Austausch von Komponenten oder einer vom Benutzer ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers vorgenommenen Änderung am Gerät oder mit nicht genehmigten Ersatzteilen erlischt die Garantie sofort.

9. DEMONTAGE

Am Ende der Lebensdauer muss das Gerät vor der Demontage der verschiedenen Komponenten vom Netz getrennt werden. Auf die mögliche Verletzungsgefahr achten, die im Hinblick auf die Form und das Gewicht der einzelnen Komponenten besteht.

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2012/19/UE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist vorliegendes Gerät mit einer Markierung versehen.



Das Symbol auf dem Produkt weist darauf hin, dass es sich nicht um Hausmüll handelt, sondern das Gerät in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen entsorgt werden muss, insbesondere was das Recycling von Kältemittelgas betrifft. Die verschiedenen Teile (elektrische Komponenten, Gummischläuche, Kabelkanäle etc.) sind so zu sortieren, dass unter Berücksichtigung des Umweltschutzes und der geltenden Gesetze das bestmögliche Ergebnis erzielt wird.

10. BEIGEFÜGTE DOKUMENTATION

- Schaltplan