

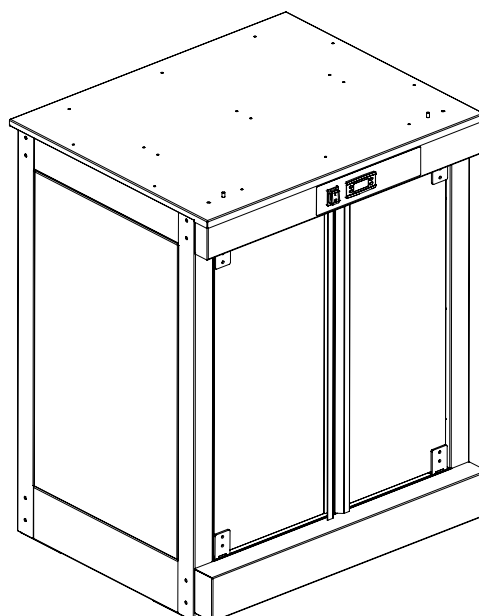
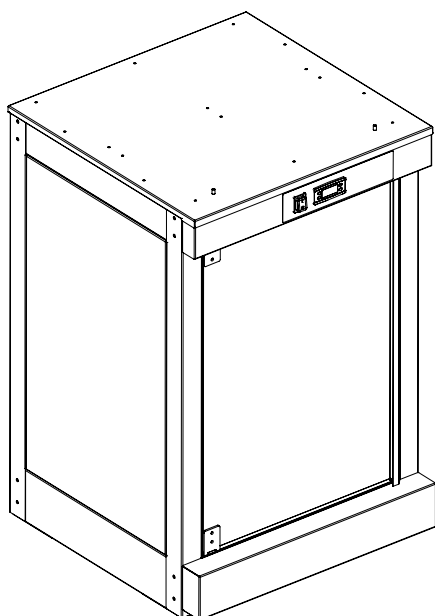


MOD : AMHF/346-2

Production code : P020402DIA

12/2023

MANUALE DI INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE: LIEVITATORI



IT	Manuale di installazione, uso e manutenzione *	3
-----------	--	--------

** Istruzioni originali*

Indice

1.	AVVERTENZE	4
1.1	Descrizione delle apparecchiature	5
1.2	Trasporto e movimentazione	5
1.3	Condizioni di utilizzo e caratteristiche tecniche	5
1.4	Installazione.....	5
1.5	Collegamenti elettrici	6
1.6	Uso improprio ragionevolmente prevedibile	6
1.7	Funzionamento / Uso	7
1.8	Spegnimento totale.....	7
1.9	Pulizia e manutenzione ordinaria	7
1.10	Manutenzione straordinaria	7
1.11	Smantellamento.....	8
2.	INTRODUZIONE	9
3.	DESCRIZIONE DELLE APPARECCHIATURE.....	9
4.	TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE	10
5.	CONDIZIONI DI UTILIZZO E CARATTERISTICHE TECNICHE.....	10
5.1	Targhette.....	10
6.	INSTALLAZIONE	11
6.1	Controllo ricevimento dell'apparecchiatura	11
6.2	Posizionamento	11
6.3	Collegamenti elettrici	11
7.	FUNZIONAMENTO / USO.....	11
7.1	Destinazioni d'uso e restrizioni	11
7.2	Pannello comandi e funzionamento termostato digitale	12
7.3	Prima accensione e messa in funzione del lievitatore.....	12
7.4	Sistema di umidificazione	12
7.5	Spegnimento	12
8.	PULIZIA E MANUTENZIONE	13
8.1	Manutenzione ordinaria	13
8.2	Manutenzione straordinaria	13
9.	SMANTELLAMENTO	13
10.	DOCUMENTAZIONE ALLEGATA.....	13
11.	SPECIFICHE TECNICHE	50
11.1	Lievitatore statico con porta singola	50
11.2	Lievitatore statico con porta doppia.....	51



MANUALE D'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE: LIEVITATORI

1. AVVERTENZE

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 ritenute necessarie o utili, senza pregiudicare il funzionamento della macchina.

Leggere con attenzione il presente manuale prima di procedere all'installazione.

Il manuale è concepito per dare all'utilizzatore le informazioni necessarie all'impiego dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza, dal trasporto al momento dello smantellamento. Per una corretta comprensione del documento è necessario avere buona conoscenza dei termini e della simbologia utilizzata, di seguito riassunta:

 **AVVERTENZA** – Pericolo per la salute e la sicurezza delle persone addette

 **AVVERTENZA** – Pericolo di elettrocuzione – tensione pericolosa

 Leggere il manuale istruzioni prima di utilizzare l'apparecchiatura

Il manuale deve essere conservato con cura, per essere disponibile in caso di future consultazioni. In caso di cessione dell'apparecchiatura, il manuale deve essere consegnato al nuovo utente. La presente documentazione viene resa disponibile dal produttore anche in formato digitale.

Per un corretto utilizzo dell'apparecchiatura:

- Non rimuovere o manomettere i dispositivi di sicurezza;
- È vietata qualsiasi operazione di controllo, pulizia e manutenzione su organi in movimento;
- Utilizzare solo per gli scopi specificatamente previsti;
- Evitare la presenza di personale estraneo in prossimità dell'apparecchiatura;
- È vietato l'uso da parte di minori o da adulti con limitate capacità fisiche o mentali;
- Impiegare per la manutenzione esclusivamente personale qualificato;
- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o di funzionamento irregolare;
- Scollegare l'apparecchiatura in caso di pulizia del macchinario;
- Utilizzare esclusivamente ricambi forniti dal Costruttore o da questi indicati;
- Assicurarci che la macchina sia in posizione stabile e che i dispositivi di protezione installati a monte dell'apparecchiatura siano efficienti;
- Utilizzare sempre adeguati guanti protettivi per introdurre e/o estrarre le teglie;
- Far eseguire periodicamente il controllo della macchina da tecnici qualificati;
- Non appoggiare teglie o attrezzi da cucina sopra il lievitatore;
- Non utilizzare teglie o contenitori con liquidi nei livelli superiori a quelli del campo visivo;
- Garantire una corretta illuminazione e ventilazione secondo le norme di legge;

 **Attenzione:** l'accesso al quadro elettrico principale e a tutte le altre parti elettriche, sia per l'installazione che per la manutenzione, è autorizzato solo a personale qualificato.

Il Costruttore declina ogni responsabilità per i danni a cose o persone causati dalla mancata osservanza delle istruzioni e precauzioni contenute nel manuale. Per qualsiasi dubbio o necessità rivolgersi al Rivenditore.

1.1 Descrizione delle apparecchiature

I nostri lievitori statici sono costruiti in acciaio inox, hanno il controllo digitale e bacinella d'acqua posta alla base della cella di lievitazione. Sono dotati di porta singola o doppia ad apertura laterale e di reggigriglie smontabili a seconda della dimensione delle teglie. La temperatura massima di funzionamento è di 60°C.

L'apparecchiatura è conforme alle Direttive 2014/35/UE, 2014/30/UE ed 1935/2004/CE.

Sono state inoltre applicate le norme EN 60335-1, EN 60335-2-49, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 55014.1 ed EN 55014.2.

Il livello di pressione acustica è inferiore a 70 dB.

1.2 Trasporto e movimentazione

 Se l'apparecchiatura viene trasportata su pallet deve essere scaricata mediante carrello elevatore o altro macchinario di sollevamento idoneo, manovrati da personale addestrato. Durante le operazioni di carico e scarico è vietato stazionare sotto i carichi sospesi. Eventuali errori di manovra potrebbero causare infortuni per schiacciamento.

Qualora le superfici dell'apparecchiatura subissero urti esse sarebbero immediatamente rovinate. In questa fase deve essere vietata la sosta nelle immediate vicinanze a chiunque non sia coinvolto direttamente nell'operazione.

Il personale che effettua la movimentazione, il posizionamento, il montaggio e lo smontaggio deve essere specializzato e munito di mezzi di protezione personale adeguati (ad es.: guanti da lavoro, scarpe antinfortunistiche).

1.3 Condizioni di utilizzo e caratteristiche tecniche

L'apparecchiatura oggetto del presente manuale è concepita unicamente per far maturare gli impasti di pizza, dolci, cornetti, pane, focacce e lieviti in genere, grazie al sistema di umidificazione ad evaporazione dell'acqua. La temperatura massima di funzionamento è di circa 60°C.

 Attenzione: le apparecchiature non sono idonee per installazioni all'aperto e/o ambienti sottoposti alle azioni degli agenti atmosferici (pioggia, sole battente, ecc.).

 Attenzione: in queste apparecchiature non conservare sostanze esplosive tipo contenitori sotto pressione o articoli che abbiano al loro interno propellente infiammabile.

 Attenzione: prima di installare l'apparecchiatura verificare che quanto predisposto per il collegamento elettrico sia conforme a quanto segnalato in targhetta. È vietato rimuovere o modificare la targhetta caratteristiche o qualsiasi altra etichetta di avvertenza.

 Attenzione: non utilizzare teglie o contenitori con liquidi nei livelli superiori a quelli del campo visivo.

1.4 Installazione

Prima di procedere al disimballo, verificare l'integrità esterna dell'involucro di protezione. Eventuali danni devono essere tempestivamente segnalati al vettore. In ogni caso nessun apparecchio danneggiato potrà essere reso al costruttore senza preavviso e senza averne ottenuta preventiva autorizzazione scritta.

 Le operazioni descritte devono essere effettuate da personale qualificato, prima di effettuare qualsiasi procedura di installazione scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.

Posizionare l'apparecchiatura con l'eventuale aiuto di un transpallet. Se questo spostamento avviene dopo il disimballo, proteggere le superfici dagli urti. Una volta completata l'installazione è possibile togliere l'eventuale pellicola protettiva. L'operazione va fatta molto lentamente per evitare che la colla rimanga sulle superfici. Rimuoverla manualmente prima di mettere in funzione l'apparecchiatura, evitando l'uso di sostanze abrasive e/o oggetti metallici.

Predisporre una presa di corrente con terra e con capacità adeguata all'assorbimento indicato nella targhetta caratteristiche.

Prima di effettuare il montaggio dell'apparecchiatura verificare la portata e la planarità della superficie in cui viene posizionata. Un livellamento non corretto può causare il malfunzionamento dell'apparecchiatura.

1.5 Collegamenti elettrici



Devono essere effettuati nel rispetto delle norme locali vigenti e da personale qualificato. Prima di effettuare il collegamento accertarsi che la tensione e la frequenza corrispondano a quanto riportato sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura. Il collegamento elettrico avviene collegando la spina dell'apparecchiatura ad una presa del locale, la quale deve essere accessibile anche dopo l'installazione. La distanza tra il lievitatore e la presa deve essere tale da non provocare la tensione del cavo di alimentazione.

Il circuito elettrico dell'apparecchiatura è progettato per funzionare con una tensione di alimentazione secondo le configurazioni riportate nelle targhette caratteristiche di ogni modello (**A**), con frequenza a 50/60Hz. Vedere schema elettrico allegato riferito al modello acquistato.

Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, deve essere sostituito dall'assistenza clienti o comunque da personale qualificato.

L'impianto elettrico di alimentazione dell'apparecchio deve essere dotato, a monte, di un interruttore automatico onnipolare correttamente dimensionato che garantisca un'apertura fra i contatti di almeno 3 mm. Il cavo di terra non deve essere interrotto.



La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è garantita unicamente quando sono soddisfatte le condizioni predette e se il sistema è in regola anche sotto il profilo dell'equipotenzialità (utilizzare la vite di collegamento posta in prossimità dell'entrata del cavo di alimentazione e dell'adesivo con simbolo $\perp$)



Qualsiasi operazione sugli impianti elettrici deve essere effettuata da personale qualificato. Il costruttore declina ogni responsabilità in caso di mancato rispetto delle norme di sicurezza.

1.6 Uso improprio ragionevolmente prevedibile

Si considera improprio qualsiasi uso diverso da quanto specificato nel presente manuale. Durante l'utilizzo della macchina non sono ammessi lavori o attività che possono comportare rischi per la sicurezza degli addetti o danni all'apparecchiatura.

Per uso improprio si intende:

- Posizionare le apparecchiature in ambiente esterno esposte alle intemperie.
- Errata installazione della macchina.
- Modificare o manomettere i dispositivi di sicurezza.
- Apportare modifiche o manomettere gli elementi elettronici dell'apparecchiatura.
- Non rispettare le scadenze periodiche di controllo, manutenzione e pulizia.
- Il posizionamento o il deposito, nelle immediate vicinanze della macchina, di materiali infiammabili ed esplosivi.

1.7 Funzionamento / Uso

- Si consiglia di pulire le parti in acciaio con un detergente neutro e un panno umido. Evitare l'uso di detersivi o polveri abrasive. Il costruttore declina ogni responsabilità da usi non previsti dei prodotti.
- L'apparecchiatura oggetto del presente manuale è concepita unicamente per far maturare gli impasti di pizza, dolci, cornetti, pane, focacce e lievitati in genere, grazie al sistema di umidificazione ad evaporazione dell'acqua.
- Le macchine non sono adatte a lavorare in ambienti non controllati, le apparecchiature non sono idonee per installazioni all'aperto e/o ambienti sottoposti alle azioni degli agenti atmosferici (pioggia, sole battente, ecc.).
- Non conservare sostanze esplosive come contenitori sotto pressione o articoli contenenti propellente infiammabile.

1.8 Spegnimento totale

In occasione della messa fuori servizio per un lungo periodo devono essere osservate le seguenti prescrizioni:

- Disinserire l'interruttore elettrico di protezione;
- Lasciare la porta socchiusa per favorire la ventilazione interna ed evitare il formarsi di cattivi odori;
- Proteggere le superfici inox con un velo di olio di vaselina passando energicamente un panno appena imbevuto con l'olio;

1.9 Pulizia e manutenzione ordinaria

L'operazione di pulizia deve essere eseguita solo dopo aver staccato l'alimentazione elettrica a monte dell'apparecchiatura.

Durante l'operazione il cavo e la spina devono essere portati in posizione sempre visibile dall'operatore che sta effettuando l'intervento.

La manutenzione ordinaria e preventiva consiste essenzialmente nella pulizia settimanale delle parti esterne in acciaio inox con un panno umido e un sapone neutro non corrosivo, seguito da un'accurata asciugatura.

La camera di lievitazione deve essere pulita regolarmente al fine di eliminare residui di cibo. Utilizzare solo prodotti adatti alla pulizia dell'acciaio inox, tipo spray, che consente di raggiungere tutti i punti dell'apparecchiatura. Non utilizzare getti d'acqua diretti. Tali operazioni vanno eseguite da personale qualificato.

Attenzione:

- Evitare assolutamente l'uso di prodotti detergenti abrasivi o corrosivi
- Evitare l'uso di raschietti, paglietta metallica o attrezzi in acciaio in quanto, oltre a strisciare le superfici, possono depositare particelle di ferro che ossidandosi provocano la formazione di ruggine
- Varechina, acido cloridrico ed altri composti contenenti cloro danneggiano l'acciaio inox.
- Durante la pulizia non lavare con getti d'acqua l'apparecchiatura
- Non rimuovere i dispositivi di sicurezza

1.10 Manutenzione straordinaria

Prima di qualsiasi operazione di manutenzione mettere l'apparecchiatura in condizioni di sicurezza. La manutenzione straordinaria avviene in caso di guasto o anomalia e deve essere effettuata esclusivamente da personale qualificato e con l'apparecchiatura disconnessa dalla rete di alimentazione elettrica o idrica. In questo ambito possono essere necessarie riparazioni o sostituzioni. Le parti difettose devono essere sostituite solo con materiali e componenti identici a quelli originali o indicati dal Fornitore. L'uso di materiali non idonei può rendere la macchina non conforme agli standard di sicurezza. Il produttore declina ogni responsabilità per danni derivanti da interventi effettuati da tecnici non qualificati o non autorizzati.

In caso di sostituzione di componenti o modifica sull'apparecchiatura eseguita dall'utilizzatore senza il consenso scritto del Costruttore, o con ricambi non autorizzati, la garanzia decade immediatamente.

1.11 Smantellamento

Alla fine della sua vita utile, l'apparecchiatura dovrà essere esclusa dalla rete elettrica prima di procedere allo smontaggio dei vari componenti. Si dovrà fare attenzione alle possibilità di infortunio connesse con la forma ed il peso di ciascun componente.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).



Il simbolo riportato sul prodotto indica che esso non deve essere considerato un rifiuto domestico ma l'apparecchiatura deve essere smaltita nel rispetto delle leggi vigenti. Le varie parti (componenti elettrici, tubi in gomma, guaine passacavi, ecc.) andranno selezionate per ottenere il miglior risultato possibile in termini di rispetto per l'ambiente in ottemperanza alle leggi vigenti.

2. INTRODUZIONE

Leggere con attenzione il presente manuale prima di procedere all'installazione.

Il manuale è concepito per dare all'utilizzatore le informazioni necessarie all'impiego dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza, dal trasporto al momento dello smantellamento. Per una corretta comprensione del documento è necessario avere buona conoscenza dei termini e della simbologia utilizzata, di seguito riassunta:

 **AVVERTENZA** – Pericolo per la salute e la sicurezza delle persone addette

 **AVVERTENZA** – Pericolo di elettrocuzione – tensione pericolosa

 Leggere il manuale istruzioni prima di utilizzare l'apparecchiatura

Il manuale deve essere conservato con cura, per essere disponibile in caso di future consultazioni. In caso di cessione dell'apparecchiatura, il manuale deve essere consegnato al nuovo utente. La presente documentazione viene resa disponibile dal produttore anche in formato digitale.

Per un corretto utilizzo dell'apparecchiatura:

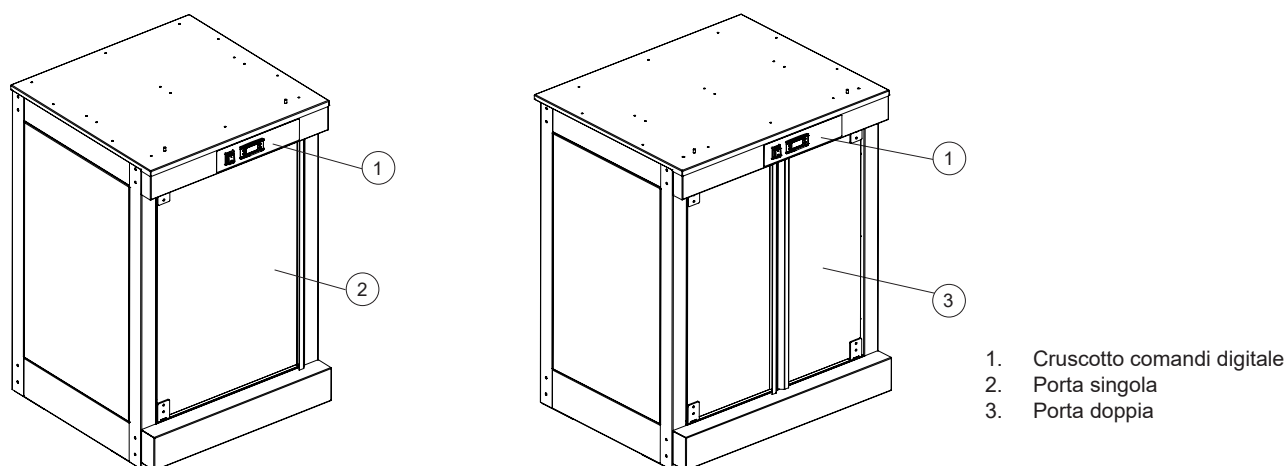
- Non rimuovere o manomettere i dispositivi di sicurezza;
- È vietata qualsiasi operazione di controllo, pulizia e manutenzione su organi in movimento
- Utilizzare solo per gli scopi specificatamente previsti;
- Evitare la presenza di personale estraneo in prossimità dell'apparecchiatura;
- È vietato l'uso da parte di minori o da adulti con limitate capacità fisiche o mentali;
- Impiegare per la manutenzione esclusivamente personale qualificato;
- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o di funzionamento irregolare;
- Scollegare l'apparecchiatura in caso di pulizia del macchinario;
- Utilizzare esclusivamente ricambi forniti dal Costruttore o da questi indicati;
- Assicurarsi che la macchina sia in posizione stabile e che i dispositivi di protezione installati a monte dell'apparecchiatura siano efficienti;
- Utilizzare sempre adeguati guanti protettivi per introdurre e/o estrarre le teglie;
- Far eseguire periodicamente il controllo della macchina da tecnici qualificati;
- Non appoggiare teglie o attrezzi da cucina sopra il lievitatore;
- Non utilizzare teglie o contenitori con liquidi nei livelli superiori a quelli del campo visivo;
- Garantire una corretta illuminazione e ventilazione secondo le norme di legge;

 **Attenzione:** l'accesso al quadro elettrico principale e a tutte le altre parti elettriche, sia per l'installazione che per la manutenzione, è autorizzato solo a personale qualificato.

Il Costruttore declina ogni responsabilità per i danni a cose o persone causati dalla mancata osservanza delle istruzioni e precauzioni contenute nel manuale. Per qualsiasi dubbio o necessità rivolgersi al Rivenditore.

3. DESCRIZIONE DELLE APPARECCHIATURE

I nostri lievitori statici sono costruiti in acciaio inox, hanno il controllo digitale e bacinella d'acqua posta alla base della cella di lievitazione. Sono dotati di porta singola o doppia ad apertura laterale e di reggigriglie smontabili a seconda della dimensione delle teglie. La temperatura massima di funzionamento è di 60°C.



L'apparecchiatura è conforme alle Direttive 2014/35/UE, 2014/30/UE ed 1935/2004/CE.

Sono state inoltre applicate le norme EN 60335-1, EN 60335-2-49, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 55014.1 ed EN 55014.2.

Il livello di pressione acustica è inferiore a 70 dB.

4. TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

⚠ Se l'apparecchiatura viene trasportata su pallet deve essere scaricata mediante carrello elevatore o altro macchinario di sollevamento idoneo, manovrati da personale addestrato. Durante le operazioni di carico e scarico è vietato stazionare sotto i carichi sospesi. Eventuali errori di manovra potrebbero causare infortuni per schiacciamento.

Qualora le superfici dell'apparecchiatura subissero urti esse sarebbero immediatamente rovinate.

In questa fase deve essere vietata la sosta nelle immediate vicinanze a chiunque non sia coinvolto direttamente nell'operazione.

Il personale che effettua la movimentazione, il posizionamento, il montaggio e lo smontaggio deve essere specializzato e munito di mezzi di protezione personale adeguati (ad es.: guanti da lavoro, scarpe antinfortunistiche).

5. CONDIZIONI DI UTILIZZO E CARATTERISTICHE TECNICHE

L'apparecchiatura oggetto del presente manuale è concepita unicamente per far maturare gli impasti di pizza, dolci, cornetti, pane, focacce e lieviti in genere, grazie al sistema di umidificazione ad evaporazione dell'acqua. Ogni altro impiego è da ritenersi improprio.

⚠ Attenzione: le apparecchiature non sono idonee per installazioni all'aperto e/o ambienti sottoposti alle azioni degli agenti atmosferici (pioggia, sole battente, ecc.)

Attenzione: in queste apparecchiature non conservare sostanze esplosive tipo contenitori sotto pressione o articoli che abbiano al loro interno propellente infiammabile.

⚠ Attenzione: non utilizzare teglie o contenitori con liquidi nei livelli superiori a quelli del campo visivo.

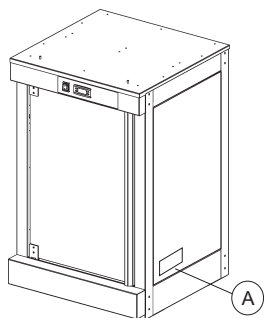
5.1 Targhette

In ogni lievatore sono applicate alcune targhette che forniscono importanti informazioni riguardo alle caratteristiche del prodotto e agli allacciamenti elettrici.

La seguente targhetta caratteristiche (A) contiene i dati identificativi e tecnici del prodotto. Le informazioni in essa contenute sono:

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

- Costruttore
 - Conformità alle norme CE
1. Anno di produzione dell'apparecchiatura
 2. Modello Articolo
 3. Numero di serie
 4. Dati elettrici: tensione di alimentazione (V)
 5. Dati elettrici: numero fasi (~)
 6. Dati elettrici: corrente assorbita (A)
 7. Dati elettrici: frequenza di alimentazione (Hz)
 8. Dati elettrici: potenza massima assorbita (kW)



La targhetta principale A è applicata sul fianco destro del lievatore.

⚠ Attenzione: prima di installare l'apparecchiatura verificare che quanto predisposto per il collegamento elettrico sia conforme a quanto segnalato in targhetta. È vietato rimuovere o modificare la targhetta caratteristiche o qualsiasi altra etichetta di avvertenza.

6. INSTALLAZIONE

6.1 Controllo ricevimento dell'apparecchiatura

Prima di procedere al disimballo, verificare l'integrità esterna dell'involucro di protezione.

Eventuali danni devono essere tempestivamente segnalati al vettore. In ogni caso nessun apparecchio danneggiato potrà essere reso al costruttore senza preavviso e senza averne ottenuta preventiva autorizzazione scritta.

6.2 Posizionamento

 Le operazioni descritte devono essere effettuate da personale qualificato, prima di effettuare qualsiasi procedura di installazione scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.

Il locale dove verrà installato il lievitatore deve avere una temperatura compresa tra 5°C e 35°C con un livello di umidità non superiore al 70%.

Posizionare l'apparecchiatura con l'eventuale aiuto di un transpallet. Se questo spostamento avviene dopo il disimballo, proteggere le superfici dagli urti. Una volta completata l'installazione è possibile togliere la pellicola protettiva. L'operazione va fatta molto lentamente per evitare che la colla rimanga sulle superfici. Rimuoverla manualmente prima di mettere in funzione l'apparecchiatura, evitando l'uso di sostanze abrasive e/o oggetti metallici.

Predisporre una presa di corrente con terra e con capacità adeguata all'assorbimento indicato nella targhetta caratteristiche.

Prima di effettuare il montaggio dell'apparecchiatura verificare la portata e la planarità della superficie in cui viene posizionata. Un livellamento non corretto può causare il malfunzionamento dell'apparecchiatura.



Se sopra al lievitatore è previsto il posizionamento di un forno, verificare che il foro centrale dei piedini si innesti correttamente nei perni predisposti nel lievitatore. Questo incastro garantisce stabilità.

6.3 Collegamenti elettrici

 Devono essere effettuati nel rispetto delle norme locali vigenti e da personale qualificato. Prima di effettuare il collegamento accertarsi che la tensione e la frequenza corrispondano a quanto riportato sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura. Il collegamento elettrico avviene collegando la spina dell'apparecchiatura ad una presa del locale, la quale deve essere accessibile anche dopo l'installazione.

La distanza tra il lievitatore e la presa deve essere tale da non provocare la tensione del cavo di alimentazione. Inoltre il cavo non deve trovarsi sotto il basamento del forno.

Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, deve essere sostituito dall'assistenza clienti o comunque da personale qualificato. L'impianto elettrico di alimentazione dell'apparecchio deve essere dotato, a monte, di un interruttore automatico onnipolare correttamente dimensionato che garantisca un'apertura fra i contatti di almeno 3 mm. Il cavo di terra non deve essere interrotto.

 La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è garantita unicamente quando sono soddisfatte le condizioni predette e se il sistema è in regola anche sotto il profilo dell'equipotenzialità (utilizzare la vite di collegamento posta in prossimità dell'entrata del cavo di alimentazione e dell'adesivo con simbolo )

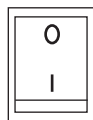
 Qualsiasi operazione sugli impianti elettrici deve essere effettuata da personale qualificato. Il costruttore declina ogni responsabilità in caso di mancato rispetto delle norme di sicurezza.

7. FUNZIONAMENTO / USO

7.1 Destinazioni d'uso e restrizioni

- L'apparecchiatura oggetto del presente manuale è concepita unicamente per far maturare gli impasti di pizza, dolci, cornetti, pane, focacce e lievitati in genere, grazie al sistema di umidificazione ad evaporazione dell'acqua. Ogni altro impiego è da ritenersi improprio.
- Le macchine non sono adatte a lavorare in ambienti non controllati, le apparecchiature non sono idonee per installazioni all'aperto e/o ambienti sottoposti alle azioni degli agenti atmosferici (pioggia, sole battente, ecc.).
- Non conservare sostanze esplosive come contenitori sotto pressione o articoli contenenti propellente infiammabile.

7.2 Pannello comandi e funzionamento termostato digitale



(A)



(B)

- A. Interruttore ON/OFF
B. Controllo digitale

Legenda dei tasti e delle icone del termostato:

Pulsante	Pressione breve
	- Scorrere le voci di menu. - Incrementare i valori.
	- Scorrere le voci di menu. - Decrementare i valori.
	- Tornare al menu di livello superiore. - Confermare il valore del parametro.
SET	- Accedere al menu "Stato macchina". - Visualizzare eventuali allarmi (se presenti).

Nota: alcuni tasti possono essere o meno presenti a seconda del modello.

Nota: All'accensione o trascorsi 30 secondi dall'ultima azione sull'interfaccia utente, la tastiera del dispositivo si blocca automaticamente. Se è bloccata e viene premuto un tasto qualsiasi, apparirà la scritta "**LOC**". Per sbloccare la tastiera premere il tasto per almeno 3 secondi finché non compare la scritta "**UnL**".

Icona	Funzione	Descrizione
	Riscaldamento	Accesa fissa: Regolatore riscaldamento attivo Spenta: Regolatore riscaldamento spento
	Allarme	Accesa fissa: presenza di un allarme Lampeggiante: allarme tacitato Spenta: Nessun allarme attivo
	Temperatura	Accesa fissa: visualizzazione di una temperatura (°C o °F) Spenta: visualizzazione di un valore non di temperatura o di un'etichetta

7.3 Prima accensione e messa in funzione del lievitatore

Al primo utilizzo dell'apparecchiatura si consiglia di pulire le parti in acciaio con un detergente neutro e un panno umido.

Assicurarsi che la macchina si trovi in un ambiente ampio e ben ventilato.

Procedere quindi all'accensione del lievitatore accendendo l'interruttore elettrico di protezione, installato a monte dell'apparecchiatura.

Premere il tasto verde ON/OFF. Impostare i parametri tramite il controllo digitale:

- Per sbloccare la tastiera premere per almeno 3 secondi il tasto fino a quando apparirà la label "**UnL**"
- Premere e rilasciare il tasto **SET** per accedere al menu "Stato Macchina"
- Scorrere le cartelle con i tasti e fino a visualizzare la cartella **SET**
- Premere il tasto **SET** per visualizzare il valore del setpoint corrente.
- Modificare il valore del setpoint con i tasti e entro 15 secondi.
- Per confermare il valore premere il tasto **SET** o , o per timeout (15 secondi).

7.4 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 secchino e si formino delle crepe.

Per mantenere un livello di umidità sufficiente a non screpolare gli alimenti, è sufficiente versare circa 6-8 millimetri di 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.

7.5 Spegnimento

Lo spegnimento del forno avviene premendo l'interruttore ON/OFF in posizione 0.

In occasione della messa fuori servizio per un lungo periodo devono essere osservate le seguenti prescrizioni:

- Disinserire l'interruttore elettrico di protezione a monte;
- Lasciare la porta socchiusa per favorire la ventilazione interna ed evitare il formarsi di cattivi odori;
- Proteggere le superfici inox con un velo di olio di vaselina passando energicamente un panno appena imbevuto con l'olio;

8. PULIZIA E MANUTENZIONE

8.1 Manutenzione ordinaria

L'operazione di pulizia deve essere eseguita solo dopo aver staccato l'alimentazione elettrica a monte dell'apparecchiatura ed aver verificato che il lievitatore sia freddo.

Durante l'operazione il cavo e la spina devono essere portati in posizione sempre visibile dall'operatore che sta effettuando l'intervento.

La manutenzione ordinaria e preventiva consiste essenzialmente nella pulizia settimanale delle parti in acciaio inox con un panno umido e un sapone neutro non corrosivo, seguito da un'accurata asciugatura.

La camera di lievitazione deve essere pulita regolarmente al fine di eliminare residui di cibo. Utilizzare solo prodotti adatti alla pulizia dell'acciaio inox, tipo spray, che consente di raggiungere tutti i punti dell'apparecchiatura.

Non utilizzare getti d'acqua diretti. Tali operazioni vanno eseguite da personale qualificato.

Attenzione:

- Evitare assolutamente l'uso di prodotti detergenti abrasivi o corrosivi
- Evitare l'uso di raschietti, paglietta metallica o attrezzi in acciaio in quanto, oltre a strisciare le superfici, possono depositare particelle di ferro che ossidandosi provocano la formazione di ruggine
- Varechina, acido cloridrico ed altri composti contenenti cloro danneggiano l'acciaio inox.
- Durante la pulizia non lavare con getti d'acqua l'apparecchiatura
- Non rimuovere i dispositivi di sicurezza

8.2 Manutenzione straordinaria

Prima di qualsiasi operazione di manutenzione mettere l'apparecchiatura in condizioni di sicurezza. La manutenzione straordinaria avviene in caso di guasto o anomalia e deve essere effettuata esclusivamente da personale qualificato e con l'apparecchiatura disconnessa dalla rete di alimentazione elettrica o idrica. In questo ambito possono essere necessarie riparazioni o sostituzioni. Le parti difettose devono essere sostituite solo con materiali e componenti identici a quelli originali o indicati dal Fornitore. L'uso di materiali non idonei può rendere la macchina non conforme agli standard di sicurezza. Il produttore declina ogni responsabilità per danni derivanti da interventi effettuati da tecnici non qualificati o non autorizzati.

In caso di sostituzione di componenti o modifica sull'apparecchiatura eseguita dall'utilizzatore senza il consenso scritto del Costruttore, o con ricambi non autorizzati, la garanzia decade immediatamente.

9. SMANTELLAMENTO

Alla fine della sua vita utile, l'apparecchiatura dovrà essere esclusa dalla rete elettrica prima di procedere allo smontaggio dei vari componenti. Si dovrà fare attenzione alle possibilità di infortunio connesse con la forma ed il peso di ciascun componente.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).



Il simbolo riportato sul prodotto indica che esso non deve essere considerato un rifiuto domestico ma l'apparecchiatura deve essere smaltita nel rispetto delle leggi vigenti. Le varie parti (componenti elettrici, tubi in gomma, guaine passacavi, ecc.) andranno selezionate per ottenere il miglior risultato possibile in termini di rispetto per l'ambiente in ottemperanza alle leggi vigenti.

10. DOCUMENTAZIONE ALLEGATA

- Schema elettrico