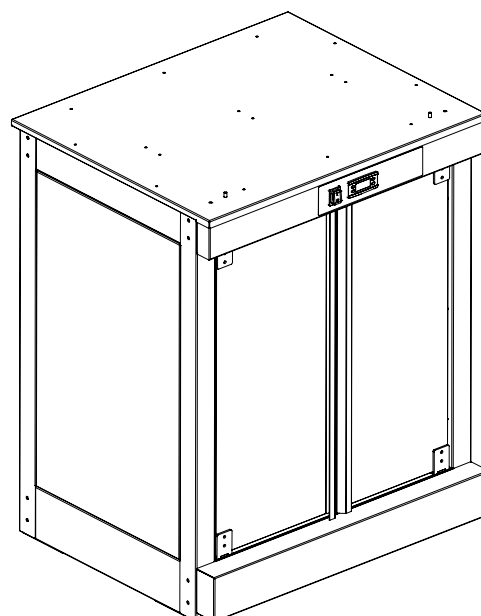
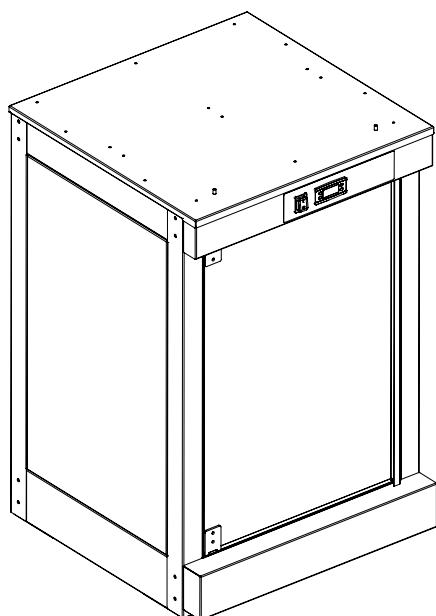


MOD : AMHF/BGC-1

Production code : P020401DIA

NOTICE D'INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN: CHAMBRE DE POUSSE



FR Notice d'installation, utilisation et entretien	39
---	----

* *Instructions d'origine*

Index

1.	AVERTISSEMENTS	40
1.1	Description des équipements	41
1.2	Transport et manutention	41
1.3	Conditions d'emploi et caractéristiques techniques	41
1.4	Installation	41
1.5	Branchements électriques	42
1.6	Usage inapproprié raisonnablement prévisible	42
1.7	Fonctionnement / Emploi	43
1.8	Extinction totale	43
1.9	Nettoyage et entretien ordinaire	43
1.10	Entretien extraordinaire	43
1.11	Élimination	44
2.	INTRODUCTION	45
3.	DESCRIPTION DES ÉQUIPEMENTS	45
4.	TRANSPORT ET MANUTENTION	45
5.	CONDITIONS D'EMPLOI ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	46
5.1	Plaque signalétique	46
6.	INSTALLATION	47
6.1	Contrôle à la réception de l'appareil	47
6.2	Positionnement	47
6.3	Branchements électriques	47
7.	FONCTIONNEMENT / EMPLOI	47
7.1	Utilisation et restrictions envisagées	47
7.2	Fonctionnement du panneau de contrôle et du thermostat digital	48
7.3	Première mise en service et démarrage de la chambre de pousse	48
7.4	Système d'humidification	48
7.5	Extinction totale	48
8.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	49
8.1	Entretien ordinaire	49
8.2	Entretien extraordinaire	49
9.	ÉLIMINATION	49
10.	DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT	49
11.	SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	50
11.1	Chambre de pousse statique à une porte	50
11.2	Chambre de pousse statique à deux portes	51



NOTICE D'INSTALLATION, D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN: CHAMBRE DE POUSSE


1. AVERTISSEMENTS

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 à nos produits des modifications que nous jugeons nécessaires ou utiles, sans nuire au fonctionnement de la machine.

Lire attentivement la présente notice avant de procéder à l'installation.

La notice est conçue pour donner à l'utilisateur les informations nécessaires sur l'emploi en toute sécurité de l'appareil, à partir du transport jusqu'à son élimination. Pour une bonne compréhension du document, il est nécessaire d'avoir une connaissance appropriée des termes et de la symbolique utilisée, récapitulée ci-dessous :

 AVERTISSEMENT - Risque pour la santé et la sécurité des personnes


 AVERTISSEMENT - Risque d'électrocution - tension dangereuse

 Lire la notice d'instructions avant d'utiliser l'équipement

La notice doit être conservée avec soin, afin d'être disponible pour toute éventuelle ultérieure consultation. En cas de cession de l'appareil, la notice doit être remise au nouvel utilisateur. La présente documentation est mise à la disposition du producteur également au format digital.

Pour l'emploi correct de l'appareil :

- Ne pas retirer ni modifier les dispositifs de sécurité ;
- Toute opération de contrôle, de nettoyage et de manutention sur les organes en marche est absolument interdite ;
- L'utiliser uniquement dans le but spécifiquement prévu ;
- Éviter la présence de personnel non autorisé près de l'appareil ;
- L'utilisation par des mineurs ou des adultes ayant des capacités physiques ou mentales limitées est interdite ;
- Seul le personnel qualifié est autorisé à effectuer l'entretien ;
- Éteindre l'appareil en cas de panne ou de fonctionnement irrégulier ;
- Débranchez l'appareil lors du nettoyage de la machine ;
- Utiliser exclusivement les pièces de rechange fournies ou recommandées par le fabricant ;
- S'assurer que le four est installé sur une position stable et que les dispositifs installés en amont de l'appareil soient efficaces ;
- Toujours utiliser des gants de protection pour introduire et extraire les bacs ;
- Faire contrôler périodiquement la machine par des techniciens qualifiés ;
- Ne pas appuyer bacs ou autres ustensiles de cuisine sur la chambre de pousse ;
- Afin d'éviter brûlures n'utiliser jamais des bacs ou des récipients avec liquides avec niveaux supérieurs à lesquels, qui peuvent être contrôlé à vue ;
- Veillez à ce que l'éclairage et la ventilation soient adéquats, conformément aux dispositions légales ;

 Attention : pendant l'installation et l'entretien, l'accès au tableau électrique principal et à toutes les autres pièces électriques, n'est autorisé qu'au personnel qualifié.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux biens ou aux personnes causés par le non-respect des instructions et des précautions reportées dans la notice.

En cas de doute ou de besoin, s'adresser au Revendeur.

1.1 Description des équipements


Nos chambres de pousse statiques sont fabriquées en acier inoxydable, disposent d'un contrôle digitale et d'un bac d'eau à la base de la chambre. Elles sont équipées de portes à simple ou double ouverture latérale et de supports de crémaillère amovibles en fonction de la taille des plateaux. La température maximale de fonctionnement est de 60°C.

L'appareil est conforme aux Directives 2014/35/UE, 2014/30/UE et 1935/2004/CE.

Sont également appliquées les normes EN 60335-1, EN 60335-2-49, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 55014.1 et EN 55014.2.

Le niveau de pression sonore est inférieur à 70 dB.

1.2 Transport et manutention


 Si l'appareil est transporté sur palette, il doit être déchargé au moyen d'un chariot élévateur ou de tout autre engin de levage adapté, manœuvré par du personnel qualifié. Il est interdit de stationner sous les charges suspendues lors des opérations de chargement et de déchargement. Les erreurs éventuelles de manipulation pourraient entraîner des blessures par écrasement.


Si les surfaces de l'appareil devaient subir des chocs, elles seraient immédiatement endommagées. Pendant cette phase, il faut interdire le stationnement aux alentours de l'appareil à toute personne non directement concernée par l'opération.


Le personnel effectuant la manutention, le positionnement, le montage et le démontage doit être muni d'équipements de protection individuelle appropriés (ex : gants de travail, chaussures de protection).


1.3 Conditions d'emploi et caractéristiques techniques

L'équipement couvert par ce manuel est conçu uniquement pour la maturation de la pâte à pizza, des gâteaux, des croissants, du pain, de la focaccia et, plus en général, des produits levés, grâce au système d'humidification par évaporation de l'eau. La température maximale de fonctionnement est de 60°C.

 Attention : l'appareil n'est pas conçu pour les installations en plein air et/ou aux environnements soumis aux conditions climatiques (pluie, plein soleil, etc).

 Attention : ne pas conserver de substances explosives de type conteneurs sous pression ou des éléments qui disposent de propulseurs internes inflammables

 Attention : avant d'installer l'appareil, vérifier que ce qui est prévu pour le branchement électrique soit conforme à ce qui est indiqué sur la plaque signalétique. Le retrait ou la modification de la plaque signalétique ou de toute autre étiquette d'avertissement est interdit.

 Attention : ne pas utiliser des bacs ou des récipients avec liquides à des niveaux supérieurs à ceux du champ visuel.

1.4 Installation

Avant de procéder au désemballage, vérifier l'intégrité extérieure de l'enveloppe de protection.

Les dommages éventuels doivent être immédiatement signalés au transporteur. Dans tous les cas, l'appareil endommagé ne pourra être rendu au fabricant sans préavis et sans en avoir obtenu l'autorisation écrite préalable.


 Les opérations décrites doivent être effectuées par du personnel qualifié ; brancher l'appareil au secteur avant de réaliser les procédures d'installation.

Positionner l'appareil en vous aidant au besoin d'un transpalette. Si le déplacement est fait après le déballage, protéger les surfaces contre les chocs. Après avoir complété l'installation, retirer le film de protection. Le retirer manuellement avant d'utiliser l'appareil et délicatement pour éviter que des résidus de colle ne puissent rester sur les surfaces. Ne pas utiliser de substances abrasives et/ou d'objets métalliques.

Prévoir une prise de courant de terre et avec la capacité d'absorption appropriée indiquée sur la plaque signalétique.

Avant d'effectuer le montage de l'appareil, vérifier la capacité de charge et la planéarité de la surface dans laquelle il sera positionné. Un nivellement incorrect peut entraîner un dysfonctionnement de l'appareil.



1.5 Branchements électriques


 Ils doivent être effectués en conformité aux normes locales en vigueur et par du personnel qualifié. Vérifier, avant d'effectuer le branchement électrique, que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique des caractéristiques, correspondent à celles de l'appareil. Le branchement électrique se fait par le raccordement de la fiche de l'appareil à une prise du local, qui devra être accessible également après l'installation. La distance entre la chambre de pousse et la prise doit être telle que le câble d'alimentation ne soit pas sous tension.

Le circuit électrique de l'appareil est conçu pour fonctionner avec une tension d'alimentation conforme aux configurations indiquées sur les plaques signalétiques de chaque modèle (A), avec une fréquence de 50/60Hz. Voir le schéma de circuit ci-joint correspondant au modèle acheté.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par l'assistance clients ou bien par du personnel qualifié.

L'installation électrique d'alimentation de l'appareil doit être équipée, en amont, d'un interrupteur automatique omnipolaire correctement dimensionné qui garantit une ouverture d'au moins 3 mm entre les contacts. Le câble de terre doit être connecté.

 La sécurité électrique de cet appareil est garantie uniquement quand les conditions citées ci-dessus sont satisfaites et si le système est à norme aussi du point de vue de l'équipotentialité (utiliser la vis de branchement située à proximité de l'entrée du câble d'alimentation et de l'adhésif avec ce symbole ).

 Les opérations sur les installations électriques doivent être effectuées par du personnel qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes de sécurité.

1.6 Usage inapproprié raisonnablement prévisible

Tout usage différent de celui spécifié dans le présent manuel sera considéré comme inapproprié. Lors de l'utilisation de la machine, des travaux ou des activités pouvant entraîner des risques pour la sécurité des employés ou des dommages à l'appareil ne sont pas autorisés.

Par usage inapproprié, il faut entendre :

- Placer l'appareil dans un environnement externe exposé aux intempéries.
- Mauvaise installation de la machine.

- Altérer ou modifier les dispositifs de sécurité.
- Apporter des modifications ou trafiquer les éléments électroniques de l'appareil.
- Ne pas respecter les périodes de contrôle, d'entretien et de nettoyage.
- Le positionnement ou le dépôt, à proximité immédiate de la machine, de matières inflammables ou explosives.

1.7 Fonctionnement / Emploi

- Avant la première utilisation de l'appareil, nettoyer l'intérieur avec de l'eau tiède et du savon neutre. Éviter l'utilisation de poudres ou détergents abrasifs. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation non prévu des produits.
- L'équipement couvert par ce manuel est conçu uniquement pour la maturation de la pâte à pizza, des gâteaux, des croissants, du pain, de la focaccia et, plus en général, des produits lévés, grâce au système d'humidification par évaporation de l'eau. Tout autre emploi doit être considéré inapproprié.
- Les machines ne sont pas adaptées pour fonctionner dans des environnements non contrôlés, les appareils ne sont pas appropriés pour les installations en plein air et/ou aux environnements soumis aux conditions climatiques (pluie, plein soleil, etc).
- Ne pas conserver de substances explosives de type conteneurs sous pression ou des éléments qui disposent de propulseurs internes inflammables.

1.8 Extinction totale

En cas de mise hors service pendant une longue période, il faut suivre les prescriptions suivantes :

- déconnecter l'interrupteur de protection électrique placé en amont de l'appareil
- 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.

1.9 Nettoyage et entretien ordinaire

Le nettoyage doit être effectué uniquement après avoir coupé l'alimentation électrique située en amont de l'appareil.

Lors de l'opération, le câble et la prise doivent être placés de manière toujours visible par l'opérateur qui effectue l'intervention.

L'entretien ordinaire et préventif consiste essentiellement au nettoyage hebdomadaire des parties en acier avec un chiffon humide et un savon neutre non corrosif, suivi d'un séchage complet.

La chambre de pousse doit être nettoyée régulièrement afin d'éliminer les résidus alimentaires. Utilisez uniquement des produits adaptés au nettoyage de l'acier inoxydable, tels que des sprays, qui vous permettent d'atteindre toutes les parties de l'appareil.

Ne pas utiliser de jets d'eau directs. Ces opérations doivent être effectuées par du personnel qualifié.

ATTENTION :

- Éviter absolument d'utiliser des produits détergents abrasifs ou corrosifs.
- 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.
- L'eau de javel, l'acide chlorhydrique et les autres composés à base de chlore abîment l'acier inox.
- Lors du nettoyage, ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau.
- Il est interdit de retirer les protections de sécurité.

1.10 Entretien extraordinaire

Avant d'effectuer des opérations d'entretien, mettre l'appareil en sécurité. L'entretien extraordinaire est

effectué en cas de panne ou d'anomalie et doit être effectué exclusivement par du personnel qualifié et en débranchant d'abord l'appareil du secteur et de l'alimentation en eau. Dans ce cadre, des réparations ou des remplacements peuvent être nécessaires. Les parties défectueuses doivent être remplacées uniquement par du matériel et des composants identiques aux originaux ou indiqués par le fournisseur. L'usage de matériaux non appropriés peut rendre la machine non conforme aux normes de sécurité. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages suites aux interventions effectuées par des techniciens non qualifiés ou non autorisés.

En cas de remplacement de composants et/ou de modification sur l'appareil réalisés par l'utilisateur sans la préalable autorisation écrite du fabricant, ou effectués avec des pièces de rechange non autorisées, la garantie déchoit immédiatement.

1.11 Élimination

À la fin de sa durée de vie utile, l'appareil devra être débranché du secteur avant de procéder au démontage des différents composants. Il faudra faire attention aux risques d'accidents liés à la forme et au poids de chaque composant.

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).



Le symbole présent sur le produit indique qu'il ne doit pas être considéré comme un objet domestique mais qu'il doit être éliminé en conformité aux lois en vigueur, en particulier pour ce qui concerne la récupération du gaz réfrigérant. Les différentes parties (composants électriques, tuyaux en caoutchouc, gaines passe-câbles, etc.) devront être triées pour obtenir le meilleur résultat possible en matière de respect de l'environnement et conformément aux lois en vigueur.

2. INTRODUCTION

Lire attentivement la présente notice avant de procéder à l'installation.

La notice est conçue pour donner à l'utilisateur les informations nécessaires sur l'emploi en toute sécurité de l'appareil, à partir du transport jusqu'à son élimination. Pour une bonne compréhension du document, il est nécessaire d'avoir une connaissance appropriée des termes et de la symbolique utilisée, récapitulée ci-dessous :

 **AVERTISSEMENT** - Risque pour la santé et la sécurité des personnes préposées

 **AVERTISSEMENT** - Risque d'électrocution - tension dangereuse

 Lire la notice d'instructions avant d'utiliser l'équipement

La notice doit être conservée avec soin, afin d'être disponible pour toute éventuelle ultérieure consultation. En cas de cession de l'appareil, la notice doit être remise au nouvel utilisateur.

Pour l'emploi correct de l'appareil :

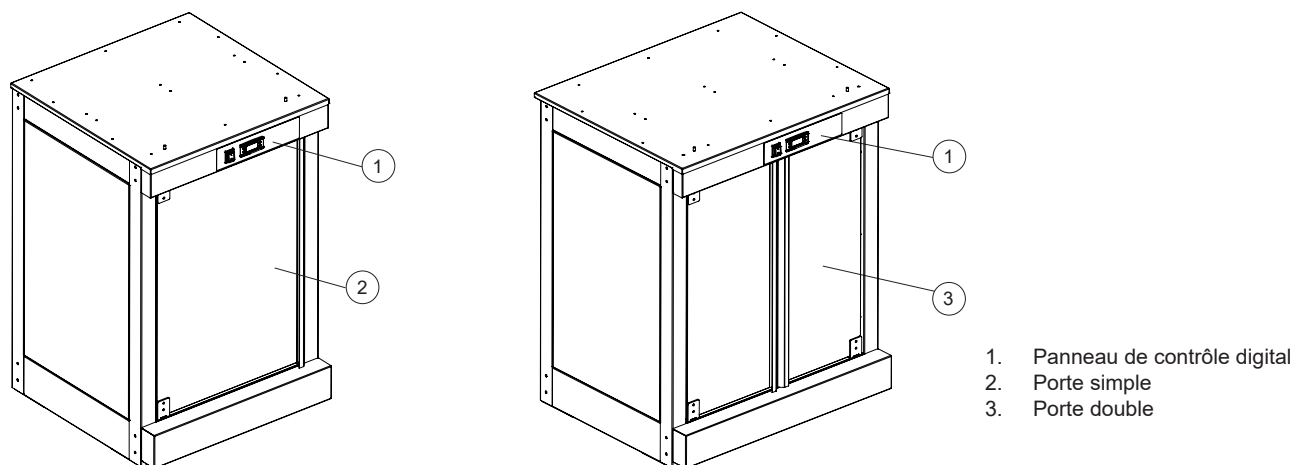
- Ne pas retirer ni modifier les dispositifs de sécurité ;
- Toute opération de contrôle, de nettoyage et de manutention sur les organes en marche est absolument interdite ;
- L'utiliser uniquement dans le but spécifiquement prévu ;
- Éviter la présence de personnel non autorisé près de l'appareil ;
- L'utilisation par des mineurs ou des adultes ayant des capacités physiques ou mentales limitées est interdite ;
- Seul le personnel qualifié est autorisé à effectuer l'entretien ;
- Éteindre l'appareil en cas de panne ou de fonctionnement irrégulier ;
- Débranchez l'appareil lors du nettoyage de la machine ;
- Utiliser exclusivement les pièces de rechange fournies ou recommandées par le fabricant ;
- S'assurer que le four est installé sur une position stable et que les dispositifs installés en amont de l'appareil soient efficaces ;
- Toujours utiliser des gants de protection pour introduire et extraire les bacs ;
- Faire contrôler périodiquement la machine par des techniciens qualifiés ;
- Ne pas appuyer bacs ou autres ustensiles de cuisine sur la chambre de pousse ;
- Afin d'éviter brûlures n'utiliser jamais des bacs ou des récipients avec liquides avec niveaux supérieurs à lesquels, qui peuvent être contrôlé à vue ;
- Veillez à ce que l'éclairage et la ventilation soient adéquats, conformément aux dispositions légales ;

 **Attention** : pendant l'installation et l'entretien, l'accès au tableau électrique principal et à toutes les autres pièces électriques, n'est autorisé qu'au personnel qualifié.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux biens ou aux personnes causés par le non-respect des instructions et des précautions reportées dans la notice. En cas de doute ou de besoin, s'adresser au Revendeur.

3. DESCRIPTION DES ÉQUIPEMENTS

Nos chambres de pousse statiques sont fabriquées en acier inoxydable, disposent d'un contrôle digitale et d'un bac d'eau à la base de la chambre. Elles sont équipées de portes à simple ou double ouverture latérale et de supports de crémaillère amovibles en fonction de la taille des plateaux. La température maximale de fonctionnement est de 60°C.




L'appareil est conforme aux Directives 2014/35/UE, 2014/30/UE et 1935/2004/CE.

Sont également appliquées les normes EN 60335-1, EN 60335-2-49, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 55014.1 et EN 55014.2.

Le niveau de pression sonore est inférieur à 70 dB.

4. TRANSPORT ET MANUTENTION

 Si l'appareil est transporté sur palette, il doit être déchargé au moyen d'un chariot élévateur ou de tout autre engin de levage adapté, manoeuvré par du personnel qualifié. Il est interdit de stationner sous les charges suspendues lors des opérations de chargement et de déchargement. Les erreurs éventuelles de manipulation pourraient entraîner des blessures par écrasement.


Si les surfaces de l'appareil devaient subir des chocs, elles seraient immédiatement endommagées.

Pendant cette phase, il faut interdire le stationnement aux alentours de l'appareil à toute personne non directement concernée par l'opération.

Le personnel effectuant la manutention, le positionnement, le montage et le démontage doit être muni d'équipements de protection individuelle appropriés (ex : gants de travail, chaussures de protection).

5. CONDITIONS D'EMPLOI ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

L'équipement couvert par ce manuel est conçu uniquement pour la maturation de la pâte à pizza, des gâteaux, des croissants, du pain, de la focaccia et, plus en général, des produits levés, grâce au système d'humidification par évaporation de l'eau. Tout autre emploi doit être considéré inapproprié.

 Attention : l'appareil n'est pas conçu pour les installations en plein air et/ou aux environnements soumis aux conditions climatiques (pluie, plein soleil, etc).

Attention : ne pas conserver de substances explosives de type conteneurs sous pression ou des éléments qui disposent de propulseurs internes inflammables.



 Attention : ne pas utiliser des bacs ou des récipients avec liquides à des niveaux supérieurs à ceux du champ visuel.

5.1 Plaque signalétique

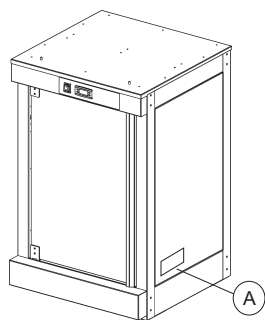
Dans chaque chambre de pousse s'appliquent certaines plaques signalétiques, qui donnent des renseignements importants concernant les caractéristiques du produit et le branchement électrique.

La plaque signalétique suivante (A) contient les données techniques et d'identification du produit.


Les renseignements qu'elle contient sont énumérés ci-après :

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

- Fabricant
 - Conformité aux normes CE
1. Année de production de l'appareil
 2. Modèle de l'article
 3. Numéro de série
 4. Données électriques : tension d'alimentation (V)
 5. Données électriques : nombre de phases (~)
 6. Données électriques : courant absorbé (A)
 7. Données électriques : fréquence d'alimentation (Hz)
 8. Données électriques : puissance maximale absorbée (kW)



La plaque principale A est placée sur le côté droit de la chambre de pousse.

 Attention : avant d'installer l'appareil, vérifier que ce qui est prévu pour le branchement électrique soit conforme à ce qui est indiqué sur la plaque signalétique. Il est interdit de retirer ou de modifier la plaque signalétique ou de toute autre étiquette d'avertissement est interdit.

6. INSTALLATION

6.1 Contrôle à la réception de l'appareil

Avant de procéder au déballage, vérifier l'intégrité extérieure de l'enveloppe de protection.

Les dommages éventuels doivent être immédiatement signalés au transporteur. Dans tous les cas, l'appareil endommagé ne pourra être rendu au fabricant sans préavis et sans en avoir obtenu l'autorisation écrite préalable.

6.2 Positionnement

 Les opérations décrites doivent être effectuées par du personnel qualifié ; brancher l'appareil au secteur avant de réaliser les procédures d'installation.

La salles où sera installée l'appareil doit avoir une température entre 5°C et 35°C avec un pourcentage d'humidification jusqu'à 70%.

Positionner l'appareil en vous aidant au besoin d'un transpalette. Si le déplacement est fait après le déballage, protéger les surfaces contre les chocs. Après avoir complété l'installation, retirer le film de protection. Le retirer manuellement avant d'utiliser l'appareil et délicatement pour éviter que des résidus de colle ne puissent rester sur les surfaces. Ne pas utiliser de substances abrasives et/ou d'objets métalliques.


Prévoir une prise de courant de terre et avec la capacité d'absorption appropriée indiquée sur la plaque signalétique.

Avant d'effectuer le montage de l'appareil, vérifier la capacité de charge et la planéarité de la surface dans laquelle il sera positionné. Un nivellement incorrect peut entraîner un dysfonctionnement de l'appareil.





Si le four est placé au-dessus de la chambre de pousse, veuillez faire attention que le trou central des pieds se greffe dans les pivots de la chambre de pousse, afin d'assurer la stabilité


6.3 Branchements électriques

 Ils doivent être effectués en conformité aux normes locales en vigueur et par du personnel qualifié. Vérifier, avant d'effectuer le branchement électrique, que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique des caractéristiques, correspondent à celles de l'appareil. Le branchement électrique se fait par le raccordement de la fiche de l'appareil à une prise du local, qui devra être accessible également après l'installation. La distance entre la chambre de pousse et la prise doit être telle que le câble d'alimentation ne soit pas sous tension.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par l'assistance clients ou bien par du personnel qualifié.

L'installation électrique d'alimentation de l'appareil doit être équipée, en amont, d'un interrupteur automatique omnipolaire correctement dimensionné qui garantit une ouverture d'au moins 3 mm entre les contacts. Le câble de terre doit être connecté.

 La sécurité électrique de cet appareil est garantie uniquement quand les conditions citées ci-dessus sont satisfaites et si le système est à norme aussi du point de vue de l'équipotentialité (utiliser la vis de branchement située à proximité de l'entrée du câble d'alimentation et de l'adhésif avec ce symbole ).

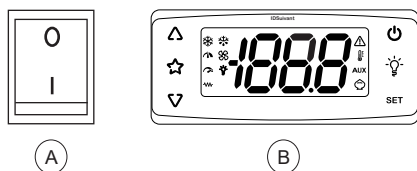
 Les opérations sur les installations électriques doivent être effectuées par du personnel qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes de sécurité.

7. FONCTIONNEMENT / EMPLOI

7.1 Utilisation et restrictions envisagées

- L'équipement couvert par ce manuel est conçu uniquement pour la maturation de la pâte à pizza, des gâteaux, des croissants, du pain, de la focaccia et, plus en général, des produits lévés, grâce au système d'humidification par évaporation de l'eau. Tout autre emploi doit être considéré inapproprié.
- Les machines ne sont pas adaptées pour fonctionner dans des environnements non contrôlés, les appareils ne sont pas appropriés pour les installations en plein air et/ou aux environnements soumis aux conditions climatiques (pluie, plein soleil, etc).
- Ne pas conserver de substances explosives de type conteneurs sous pression ou des éléments qui disposent de propulseurs internes inflammables.

7.2 Panneau de commande et fonctionnement du thermostat numérique



A. Marche/Arrêt B.
Contrôle numérique

Légende des boutons et icônes du thermostat :

Touches	Appuyer puis relâcher
	<ul style="list-style-type: none"> Parcourir les options du menu. Augmenter les valeurs.
	<ul style="list-style-type: none"> Parcourir les options du menu. Diminuer les valeurs.
	<ul style="list-style-type: none"> Remonter d'un niveau dans le menu. Valider la valeur du paramètre.
SET	<ul style="list-style-type: none"> Accéder au menu « État de la machine ». Afficher les alarmes (si présentes).

Remarque : certains boutons peuvent ne pas être présents selon le modèle.

Remarque : Au démarrage ou si 30 secondes se sont écoulées depuis la dernière action sur l'interface utilisateur, le clavier de l'appareil se verrouille automatiquement. Si le clavier est verrouillé et qu'une touche est pressée, le texte « LOC » apparaîtra. Pour déverrouiller le clavier, maintenez une touche appuyée pendant au moins 3 secondes jusqu'à ce que le texte « UnL » s'affiche.

Icône	Fonction	Description
	Chauffage	Allumé en continu : le régulateur de chauffage fonctionne Éteint : le régulateur de chauffage est désactivé
	Alarme	Allumé en continu : présence d'une alarme Clignotant : alarme mise en veille Éteint : aucune alarme en cours
	Température	Allumé en continu : affichage d'une température (°C ou °F) Éteint : un chiffre sans rapport avec la température ou une étiquette est affiché

7.3 Première mise en marche de la chambre de pousse et phase de démarrage

Lors de la première utilisation, il est conseillé de nettoyer les parties en acier à l'aide d'un détergent neutre et d'un chiffon humide. Vérifiez que la machine est située dans un espace vaste et bien aéré.

Mettez en marche l'interrupteur de protection électrique, situé en amont.

Appuyez sur le bouton vert ON/OFF. Paramétrez les réglages via le système de contrôle digital :

- Pour déverrouiller le clavier, maintenez appuyé pendant au moins 3 secondes, jusqu'à ce que le texte « UnL » s'affiche.
- Appuyez et relâchez pour accéder au menu « État de la machine ».
- Parcourez les dossiers avec et jusqu'à trouver le dossier SET.
- Appuyez **SET** pour afficher la valeur actuelle du point de consigne.
- Modifiez la valeur du point de consigne à l'aide de et dans un délai de 15 secondes.
- Pour valider la valeur, appuyez sur ou , ou laissez le délai de 15 secondes expirer.

7.4 Système d'humidification



La chambre de pousse est dotée d'un système d'humidification par évaporation d'eau.

Un environnement humide permet de garder les produits en cours de levée moelleux, évitant ainsi qu'ils ne sèchent ou ne se fissurent. Pour assurer un taux d'humidité suffisant et prévenir les craquelures, il suffit de verser environ 6 à 8 millimètres d'eau dans le bac situé au fond de la chambre, sous les glissières de plaques.

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

7.5 Phase d'arrêt

La chambre de pousse s'éteint en appuyant sur le bouton ON-OFF jusqu'à la position 0.

Si l'appareil doit être mis hors service pour une longue période, les mesures suivantes sont à respecter :

- Éteindre l'interrupteur principal en amont ;
- Laisser la porte ouverte pour permettre à l'air de circuler et éviter les mauvaises odeurs ;
- À l'aide d'un chiffon, appliquer une fine couche d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inoxydable ;

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

8.1 Entretien ordinaire

Le nettoyage doit être effectué uniquement après avoir coupé l'alimentation électrique située en amont de l'appareil et vérifié que la chambre de pousse est froide.

Lors de l'opération, le câble et la prise doivent être placés de manière toujours visible par l'opérateur qui effectue l'intervention.

L'entretien ordinaire et préventif consiste essentiellement au nettoyage hebdomadaire des parties en acier inox avec de l'eau tiède et du savon neutre, suivi d'un rinçage abondant. Puis essuyer soigneusement.

La chambre de pousse doit être nettoyée régulièrement afin d'éliminer les résidus alimentaires. Utilisez uniquement des produits adaptés au nettoyage de l'acier inoxydable, tels que des sprays, qui vous permettent d'atteindre toutes les parties de l'appareil.

Ne pas utiliser de jets d'eau directs. Ces opérations doivent être effectuées par un personnel qualifié.

ATTENTION :

- Éviter absolument d'utiliser des produits détergents abrasifs ou corrosifs.
- 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.
- L'eau de javel, l'acide chlorhydrique et les autres composés à base de chlore abîment l'acier inox.
- Lors du nettoyage, ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau.
- Il est interdit de retirer les protections de sécurité.

8.2 Entretien extraordinaire

Avant d'effectuer des opérations d'entretien, mettre l'appareil en sécurité. L'entretien extraordinaire est effectué en cas de panne ou d'anomalie et doit être effectué exclusivement par du personnel qualifié et en débranchant d'abord l'appareil du secteur et de l'alimentation en eau. Dans ce cadre, des réparations ou des remplacements peuvent être nécessaires. Les parties défectueuses doivent être remplacées uniquement par du matériel et des composants identiques aux originaux ou indiqués par le fournisseur. L'usage de matériaux non appropriés peut rendre la machine non conforme aux normes de sécurité. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages suites aux interventions effectuées par des techniciens non qualifiés ou non autorisés.

En cas de remplacement de composants et/ou de modification sur l'appareil réalisés par l'utilisateur sans la préalable autorisation écrite du fabricant, ou effectués avec des pièces de rechange non autorisées, la garantie déchoit immédiatement.

9. ÉLIMINATION

À la fin de sa durée de vie utile, l'appareil devra être débranché du secteur avant de procéder au démontage des différents composants. Il faudra faire attention aux risques d'accidents liés à la forme et au poids de chaque composant.

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).



Le symbole présent sur le produit indique qu'il ne doit pas être considéré comme un objet domestique mais qu'il doit être éliminé en conformité aux lois en vigueur, en particulier pour ce qui concerne la récupération du gaz réfrigérant. Les différentes parties (composants électriques, tuyaux en caoutchouc, gaines passe-câbles, etc.) devront être triées pour obtenir le meilleur résultat possible en matière de respect de l'environnement et conformément aux lois en vigueur.

10. DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT

- Schéma électrique