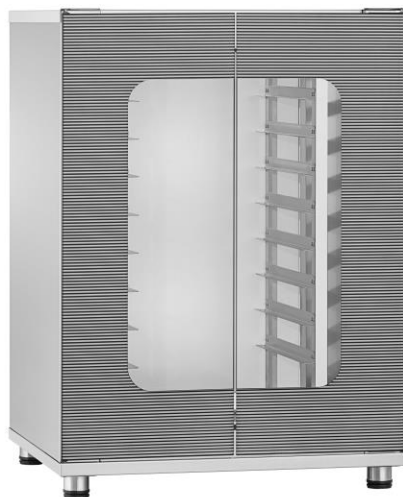


GS823T



116553

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Allemagne

tél. +49 5258 971-0
fax : +49 5258 971-120
Hotline technique : +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: 1.0

Date de création : 2026-01-27

Manuel d'utilisation original

1	Sécurité	2
1.1	Explication des avertissements	2
1.2	Consignes de sécurité	3
1.3	Utilisation conforme à l'usage	7
1.4	Utilisation non conforme à l'usage	7
2	Généralités	8
2.1	Responsabilité et garantie	8
2.2	Protection des droits d'auteur	8
2.3	Déclaration de conformité	8
3	Transport, emballage et stockage	9
3.1	Inspection suite au transport	9
3.2	Emballage	9
3.3	Stockage	9
4	Paramètres techniques	10
4.1	Indications techniques	10
4.2	Éléments de l'appareil	11
4.3	Fonctions de l'appareil	11
5	Mode de installaton	12
5.1	Déballage et installation	12
5.2	Raccordement électrique	14
6	Mode d'emploi	15
6.1	Utilisation	16
7	Nettoyage et maintenance	19
7.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	19
7.2	Nettoyage	20
7.3	Maintenance	21
8	Défaillances possibles	21
9	Élimination des déchets	22



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver dans un endroit facilement accessible, à proximité de l'appareil !

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle est une source d'informations importante et un ouvrage de référence. La connaissance de toutes les consignes de sécurité et d'utilisation comprises dans la présente notice est une condition indispensable pour assurer le fonctionnement correct et en toute sécurité de l'appareil.

Avant de mettre en marche l'appareil, lire la présente notice d'utilisation, pour éviter les blessures et les dommages matériels. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

À chaque étape d'utilisation de l'appareil, toutes les informations essentielles contenues dans le mode d'emploi doivent être accessibles pour le personnel. C'est l'opérateur qui est responsable de leur disponibilité.

Outre le mode d'emploi, il est impératif de respecter les règles générales et la loi en vigueur, relatives à la sécurité du travail et à la protection de l'environnement.

FR

1 Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques en vigueur. Cependant, l'appareil peut constituer une source de dangers, s'il n'est pas utilisé correctement ou conformément à son usage. Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la présente notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.

1.1 Explication des avertissements

Les indications importantes relatives à la sécurité ainsi que les avertissements sont désignés dans la présente notice par des mentions d'avertissement adéquates. Ces indications doivent être impérativement respectées, pour éviter les accidents, les blessures et les dommages matériels.



DANGER !

La mention d'avertissement **DANGER** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.

**AVERTISSEMENT !**

La mention **AVERTISSEMENT** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves, moyennement graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.

**ATTENTION !**

La mention **ATTENTION** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures légères ou moyennes, s'ils ne sont pas évités.

ATTENTION !

La mention **ATTENTION** indique un éventuel dommage matériel lié au non-respect des consignes de sécurité.

REMARQUE !

Le symbole **REMARQUE** indique à l'utilisateur les informations et les consignes relatives à l'utilisation de l'appareil.

FR

1.2 Consignes de sécurité

Courant électrique

- Une tension de secteur trop élevée ou une installation incorrecte peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- L'appareil peut être branché à l'électricité uniquement si les données sur la plaque signalétique correspondent à la tension de secteur.
- Pour éviter les courts-circuits, ne pas mouiller l'appareil.
- Si des défaillances apparaissent lors du fonctionnement de l'appareil, le débrancher immédiatement de l'alimentation électrique.
- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- Ne jamais saisir l'appareil, s'il tombe dans l'eau. Débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique.
- Toute réparation ou ouverture du boîtier de l'appareil doit être réalisée par un personnel spécialisé et un service agréé.
- Ne pas déplacer l'appareil en le tenant par le câble.
- Éviter tout contact du câble de raccordement avec des sources de chaleur et des éléments pointus et tranchants.

- Ne pas plier, serrer ou nouer le câble de raccordement.
- Dérouler complètement le câble de raccordement.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble de raccordement.
- Pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, toujours tirer par la fiche.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service d'entretien ou un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.

Matières inflammables

- Ne jamais exposer l'appareil à des températures élevées comme les cuisinières, les fours, la flamme nue, les appareils de maintien de la chaleur, etc.
- Nettoyer régulièrement l'appareil pour éviter tout risque d'incendie.
- Ne pas couvrir l'appareil avec p.ex. du papier aluminium ou des serviettes.
- Utiliser l'appareil uniquement avec les matières y destinées et en réglant les températures sur des valeurs adéquates. Les matières, les produits alimentaires et les restes de nourriture dans l'appareil peuvent s'allumer.
- Ne jamais utiliser l'appareil à proximité des produits inflammables comme l'essence ou l'alcool. Les températures élevées entraîne l'évaporation de ces produits et suite au contact avec des sources d'inflammation, cela peut conduire à une explosion.
- En cas d'incendie, avant de procéder à l'extinction du feu, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Ne jamais utiliser de l'eau pour éteindre les flammes, si l'appareil est branché à l'alimentation électrique. Une fois le feu éteint, assurer une arrivée d'air frais suffisante.

Surfaces chaudes

- Lors du fonctionnement de l'appareil, ses surfaces deviennent chaudes. Il existe un risque de brûlures. La température élevée se maintient encore après l'arrêt de l'appareil.
- Ne toucher aucune surface chaude de l'appareil. Utiliser les éléments et les poignées de service prévus à cet effet.
- Transporter et nettoyer l'appareil une fois complètement refroidi.
- Ne pas asperger les surfaces chaudes d'eau froide ou de liquides inflammables.

Responsabilité de l'opérateur

L'opérateur est responsable du respect des lois nationales, des règles et des directives en vigueur, relatives à la prévention des accidents, à la protection de l'environnement, ainsi que du respect des instructions de travail, d'exploitation et de sécurité en vigueur sur le lieu de travail et d'installation de l'appareil.

Obligations de l'opérateur :

- Exploitation de l'appareil et des accessoires connectés uniquement si l'état technique des dispositifs est parfait et si les éléments de protection et de sécurité fonctionnent correctement.
- Préparation de l'évaluation des risques sur les postes de travail.
- Entraînement et formations régulières du personnel. Prendre connaissance et suivre en particulier les dispositions indiquées dans le chapitre concernant la sécurité et les consignes de sécurité.
- Fourniture d'un équipement de protection individuelle (EPI) adapté.
- Respect des délais de maintenance et d'entretien.
- Documentation des formations / entraînements, remplacement des composants de l'appareil.

Personnel utilisant l'équipement

- L'appareil peut être utilisé uniquement par un personnel spécialisé qualifié et formé.
- Le présent appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et des personnes ayant l'expérience et/ou les connaissances insuffisantes.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.

Utilisation uniquement sous surveillance

- Utiliser l'appareil uniquement sous surveillance.
- Toujours rester à proximité de l'appareil.

Utilisation incorrecte et non conforme

- L'utilisation non conforme à l'usage et non autorisée peut endommager l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé uniquement s'il se trouve dans un état technique parfait et s'il permet une utilisation en toute sécurité.
- L'appareil peut être utilisé seulement si tous les raccordements ont été réalisés selon les normes.
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est propre.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange originales. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même.
- Il est interdit de changer ou de modifier l'appareil ou ses éléments.

1.3 Utilisation conforme à l'usage

L'appareil est conçu uniquement pour l'utilisation décrite dans le mode d'emploi, avec des composants fournis et agréés.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'usage. Le fabricant n'est aucunement responsable des dommages en résultant. Dans ces cas, l'opérateur/l'utilisateur est le seul responsable.

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- Accélération du processus de fermentation des pâtes fraîches et surgelés.

1.4 Utilisation non conforme à l'usage

Une utilisation non conforme à l'usage peut entraîner des blessures ou des dommages matériels dus à une tension électrique dangereuse, au feu ou aux températures élevées. L'appareil peut être utilisé uniquement aux fins décrites dans la présente notice d'utilisation.

L'utilisation suivante est non conforme à l'usage :

- Traitement de produits alimentaires inadaptés
- Chauffage des pièces
- Séchage des vêtements
- Entreposage d'objets inflammables
- Réchauffement des liquides ou des matériaux inflammables, nocifs pour la santé, volatiles ou autres similaires.

2 Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

L'appareil a été construit conformément à l'état de la technique actuel et aux principes de la sécurité technique. Malgré cela, lors de l'utilisation de l'appareil, des risques pour la santé et la vie peuvent se produire pour l'utilisateur et les tiers, ou des risques de dommages de l'appareil ou d'autres biens peuvent survenir. Toute demande au titre de la garantie et de la responsabilité pour les blessures / les dommages aux biens ainsi que les défaillances dans le travail est exclue, si l'une des causes suivantes peut être évoquée :

- Utilisation non conforme à l'usage
- Non respect/négligence des instructions et de toute information y relative
- Modifications de construction ou techniques de l'appareil non agréées
- Engagement d'un personnel insuffisamment formé et qualifié
- Exploitation de l'appareil avec des dispositifs de sécurité et de protection endommagés ou installés de manière incorrecte
- Maintenance et entretien incorrects
- Défaillances non éliminées
- Utilisation de produits, de nettoyants, etc. non autorisés.
- Utilisation de pièces de rechange non agréées
- Erreurs d'utilisation ou autre usage incorrect
- Catastrophes causées par les corps étrangers ou cas de force majeure
- Dégradation de la plaque signalétique et des étiquettes nécessaires pour l'utilisation et la sécurité

FR

2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, les figures et les autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes (même partielles) ainsi que l'exploitation et/ou la transmission du contenu à des tiers ne sont pas autorisées sans l'autorisation écrite du fabricant. Le non-respect de la disposition ci-dessus entraîne une obligation d'indemnisation. Les autres droits demeurent réservés.

2.3 Déclaration de conformité

L'appareil est conforme aux normes et aux Directives européennes en vigueur. Ce qui est confirmé par la Déclaration de conformité CE Sur demande, nous pouvons vous envoyer la Déclaration de conformité du produit donné.

3 Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès la réception du produit. Si des dommages dus au transport sont constatés, refuser la réception du produit ou accepter la réception sous conditions. Indiquer sur les documents de transport/la lettre de voiture de la société de transport les dommages constatés et déposer une réclamation. Les dommages cachés doivent être signalés immédiatement après leur constatation, car les demandes de dédommagement doivent être déposées dans les délais de réclamation.

Si des pièces ou des accessoires manquent, contacter notre service après-vente.

3.2 Emballage

Ne pas jeter le carton d'emballage de l'appareil. Il peut s'avérer utile pour stocker l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages.

Toutes les parties de l'emballage sont faites à partir de matériaux recyclables. Ce sont des films et des sacs en plastique, des emballages en carton.

Pour l'élimination de l'emballage, respecter les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduire les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

FR

3.3 Stockage

L'emballage doit rester fermé jusqu'au moment de l'installation de l'appareil. Lors du stockage, suivre les indications, marquées à l'extérieur, relatives au positionnement et au stockage. Stocker l'emballage dans les conditions suivantes :

- dans des locaux fermés
- dans un endroit sec et sans poussière
- à l'abri des produits agressifs
- à l'abri du soleil
- à l'abri des chocs mécaniques.

En cas de stockage prolongé (plus de trois mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage. En cas de besoin, remplacer l'emballage par un nouveau.

4 Paramètres techniques

4.1 Indications techniques

Nom :	Armoire de fermentation GS823T
N° de l'article :	116553
Matériau :	acier inoxydable
Matériau à l'intérieur du compartiment :	acier inoxydable
Format des glissières :	2/3 GN 442 x 320 mm
Nombre de glissières :	8
Distance entre les glissières en mm :	75
Plage de température de - à en °C :	25 - 85
Puissance de raccordement :	2 kW 230 V 50 Hz
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	700 x 600 x 970
Poids en kg :	44,0

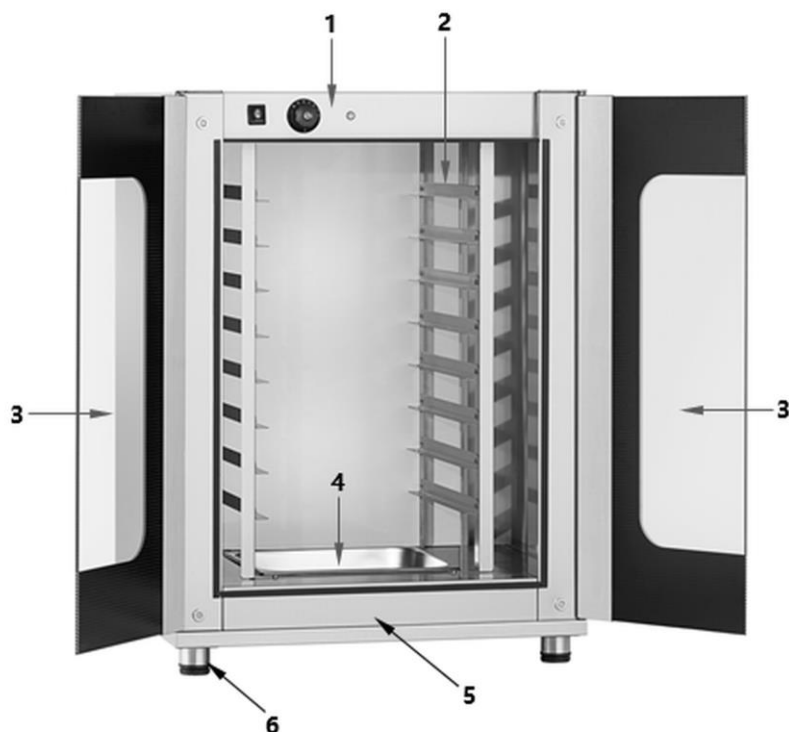
FR

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !

Version / caractéristiques

- Raccord de l'appareil : prêt à être enfiché
- Type des glissières : horizontales
- Réglage de la température : en continu
- Éclairage intérieur : non
- Commande : bouton de réglage rotatif
- Commande : manuelle
- Interrupteur de marche/arrêt : oui
- Témoins lumineux de contrôle :
 - Marche/arrêt
 - réchauffement
- Propriétés : bac d'eau pour l'humidification de l'air

4.2 Éléments de l'appareil



FR

Fig. 1

- | | |
|-----------------------------|---|
| 1. Panneau de commande | 2. Glissières (8x) |
| 3. Porte de l'appareil (2x) | 4. Bac d'eau pour l'humidification de l'air |
| 5. Corps | 6. Pieds (4x) à hauteur réglable |

4.3 Fonctions de l'appareil

L'armoire de fermentation est conçue pour accélérer les processus de fermentation des pâtes.

Grâce à une commande intuitive, un réglage continu de la température et une humidification de l'air par un bac d'eau, des conditions optimales sont créées pour le levage délicat de la pâte.

5 Mode de installation



ATTENTION !

Une installation, un réglage, une utilisation, une maintenance ou une exploitation incorrects de l'appareil peuvent entraîner des dommages matériels et des blessures.

Le réglage, l'installation ainsi que les réparations peuvent être effectués uniquement par un service technique agréé et conformément aux dispositions légales en vigueur dans le pays d'installation.

INDICATION !

Le fabricant n'est pas responsable et n'accorde aucune garantie pour les dommages résultant du non-respect des règles et de l'installation incorrecte de l'appareil.

5.1 Déballage et installation

FR

Lieu d'installation

- L'appareil a été conçu pour fonctionner dans des pièces fermées et ne peut pas être utilisé à l'extérieur ou exposé aux mauvaises conditions atmosphériques.
- L'appareil peut être utilisé uniquement dans une pièce correctement aérée pour éviter une trop grande accumulation dans l'air de substances nuisibles pour la santé.
- Pour évacuer les vapeurs chaudes et les odeurs se dégageant de la chambre de cuisson, installer une hotte industrielle au-dessus de l'appareil (ou un autre système assurant l'évacuation correcte des vapeurs).
- La surface de pose de l'appareil doit être adaptée au poids de l'appareil avec sa charge maximale.
- Placer l'appareil sur une surface stable, plane, sèche, imperméable et résistante aux températures élevées.
- L'emplacement de l'appareil doit être facilement accessible et assez grand pour permettre une libre utilisation de l'appareil.
- La pièce où doit être installé l'appareil, doit être préparée selon les consignes du fabricant. Le client final doit assurer :
 - un emplacement avec une distance minimale correspondante des murs et du plafond
 - un raccord électrique avec des dispositifs de sécurité adaptés et avec le disjoncteur principal à proximité

- une liaison équipotentielle - une conduite de mise à la terre séparée

Déballage

- Transporter l'appareil à son lieu d'installation dans son emballage et sur sa propre palette.
- Transporter l'appareil sur un transpalette ou un chariot élévateur, en prenant toutes les précautions nécessaires pour éviter que l'appareil ne tombe. Une fois la période d'utilisation de l'appareil écoulée, transporter et déplacer l'appareil sur une palette avec toutes les précautions nécessaires pour éviter sa chute.
- Retirer l'emballage extérieur (la caisse en bois et/ou le carton) et l'éliminer conformément aux règles en vigueur dans le pays d'installation.



ATTENTION !

Risque d'étranglement !

Interdire aux enfants l'accès aux emballages tels que les sacs en plastique ou les éléments en polystyrène.

- Vérifier que l'appareil est intact.
- Avant de positionner l'appareil, vérifier les dimensions et la position exacte des raccordements électriques.
- Retirer le film de protection qui recouvre l'appareil. Le film de protection doit être retiré délicatement pour ne pas laisser des restes de colle. Supprimer les résidus de colle éventuels en utilisant un diluant.
- Veiller à ne pas endommager la plaque signalétique ni les avertissements collés sur l'appareil.
- Retirer de l'appareil tous les accessoires, le matériel d'information et les sacs en plastique.
- Vérifier si les orifices de ventilation ne sont pas bloqués.

Installation

- Placer l'appareil de manière à assurer un accès facile à la prise permettant de débrancher rapidement l'appareil en cas de besoin.
- Ne jamais placer l'appareil directement contre les parois, les murs, les cloisons, les meubles de cuisine ou autres revêtements fabriqués en matières inflammables. Strictement respecter la réglementation anti-incendie.
- Les murs et les objets se trouvant à proximité de l'appareil doivent être en matériaux non inflammables (p.ex. carreaux en céramique, palettes en acier) ou recouverts d'un matériau isolant non inflammable.
- S'il est impossible d'assurer la distance minimale, entreprendre les mesures de protection nécessaires (par exemple utiliser une feuille de matière résistante aux températures élevées) qui permettront de maintenir une plage de températures sûre (jusqu'à 60°C).
- Garder une distance d'au moins 10 cm des murs ou d'autres objets.

5.2 Raccordement électrique

AVERTISSEMENT !

Seul un personnel agréé peut procéder au raccord électrique de l'appareil. Lors des travaux d'installation, respecter les consignes de sécurité relatives à l'utilisation de tels appareils ainsi que la réglementation nationale.

IMPORTANT !

Les informations détaillées sont indiquées sur le schéma de connexions joint.

- Vérifier si les données techniques (voir le tableau signalétique) correspondent aux données du réseau électrique local.
- L'appareil dispose d'un câble de raccordement et d'une fiche d'alimentation.
- Brancher l'appareil à une prise électrique individuelle avec protection suffisante. Ne pas brancher l'appareil à une prise multiple.
- Poser le câble de raccordement de manière à éviter tout risque d'écrasement et de trébuchement.
- L'appareil doit être mis à la terre conformément aux consignes de sécurité relatives aux appareils électriques.
- La liaison équipotentielle se fait sur une vis marquée par le symbole  qui se trouve sous l'inductance du câble de raccordement électrique à l'arrière de l'appareil.

6 Mode d'emploi

Consignes de sécurité pour l'utilisateur

AVERTISSEMENT !

Toutes les personnes utilisant l'appareil doivent être éduquées et formées par un personnel agréé et doivent comprendre, respecter et suivre les consignes de sécurité et les instructions indiquées dans le mode d'emploi.

Lors de l'utilisation de l'appareil, suivre les consignes de sécurité et entreprendre les précautions suivantes :

- Les armoires de fermentation sont destinés uniquement au traitement des aliments (pain et pâtes) conformément à la réglementation en vigueur concernant les aliments.
- Ne jamais utiliser l'armoire de fermentation avec d'autres produits ou matériaux sans l'accord écrit du fabricant.
- Ne jamais utiliser l'armoire de fermentation pour le traitement de matériaux ou de liquides volatiles ou inflammables (alcool, dissolvants, etc.), car ceci constitue un risque d'incendie ou d'explosion !
- Il est interdit aux personnes non autorisées d'utiliser l'appareil.
- Lors du placement et du retrait des produits de l'armoire de fermentation, utiliser des gants de cuisine.
- Avant l'exploitation et la mise en marche de l'appareil, s'assurer que :
 - tous les éléments de protection de l'appareil sont sur place ;
 - aucune pièce de l'appareil n'est endommagée ;
 - tous les objets qui ne devraient pas se trouver dans ou sur l'appareil sont enlevés.
- L'appareil peut être mis en marche seulement après la vérification de son état technique, en respectant les consignes de sécurité et d'hygiène au travail.
- Le personnel agréé ou le service technique doit immédiatement éliminer tout défaut ou défaillance pouvant avoir un impact sur la sécurité de l'appareil.
- Lors du chargement et du déchargement de l'appareil, prendre les précautions nécessaires. Les aliments chauds peuvent glisser des récipients et brûler l'opérateur. Ne jamais placer les produits liquides sur les plaques supérieures, car ils peuvent se déverser. Il est interdit de placer les plaques avec les produits liquides plus haut que le torse de l'opérateur.
- En fin du jour de travail :
 - retirer tous les produits de l'appareil,

- nettoyer l'intérieur et le côté extérieur de l'appareil,
 - débrancher l'alimentation électrique.
- Débrancher l'alimentation de l'appareil avant de procéder aux travaux de maintenance et de service.
 - Seul un personnel qualifié peut réaliser les travaux de maintenance, de service et de réparation, conformément aux consignes de sécurité.
 - Ne jamais utiliser de tuyaux d'eau, d'appareils de nettoyage à haute pression, d'appareil de nettoyage à vapeur ou d'autres appareils similaires pour nettoyer l'appareil.
 - Après la maintenance ou la réparation de l'appareil, il est nécessaire de suivre et de vérifier de nouveau toutes les instructions ci-dessus.

6.1 Utilisation



AVERTISSEMENT

Risque de brûlures !

Lors du fonctionnement de l'appareil, le corps et la porte de l'appareil se chauffent fortement et restent chauds encore un certain temps.

Ne pas toucher l'appareil en marche et juste après l'avoir éteint. Pour manipuler l'appareil, utiliser les éléments de commande prévus à cet effet.

Les plaques se chauffent fortement lors de l'utilisation.

Utiliser des gants de cuisine ou des maniques pour placer/sortir les plaques avec la pâte du compartiment intérieur.

FR

Préparation de l'appareil

1. Avant l'utilisation de l'appareil, le nettoyer à l'intérieur et à l'extérieur, ainsi que les accessoires, en suivant les consignes du chapitre « **Nettoyage** ».
2. Sécher soigneusement les surfaces et les éléments lavés.
3. Place le bac d'eau pour l'humidification de l'air sur le fond de l'appareil.
4. Avant la mise en marche, remplir le bac d'eau avec de l'eau potable fraîche. Prendre en compte l'indicateur de niveau maximal du bac d'eau.

CONSEIL !

La chaleur et l'humidité accélère le levage et réduisent ainsi considérablement le temps de préparation des produits de boulangerie.

Éléments de commande

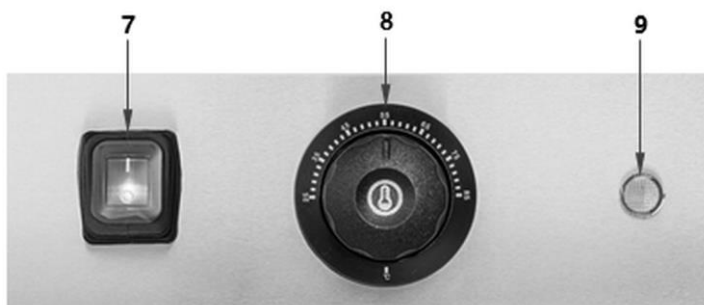


Fig. 2

- 7. Interrupteur Marche/arrêt avec témoin d'alimentation intégré (vert)
- 8. Régulateur de température
- 9. Témoin de chauffe (orange)

Fonctionnement de l'appareil

1. Brancher l'appareil à une prise individuelle adaptée.
2. Ouvrir la porte de l'appareil pour avoir accès aux éléments de commande.
3. Positionner l'interrupteur marche/arrêt sur la position « I », pour allumer l'appareil.

Le témoin vert d'alimentation s'allume.

4. Régler la température adaptée au type de boulangerie à préparer, en tournant le régulateur de température dans le sens des aiguilles d'une montre, sur la position souhaitée dans une étendue de 25°C à 85°C.

Le témoin orange de chauffe s'allume alors et signale le réchauffement de l'appareil.

Quand la température réglée est atteinte, le témoin de chauffe orange s'éteint.

L'appareil est prêt pour commencer le processus de levage.

5. Insérer dans l'appareil les produits de boulangerie préparés sur des plaques (ou des bacs GN) en utilisant les rails.
6. Fermer la porte de l'appareil

Quand la température de l'eau dans l'appareil baisse, le thermostat s'enclenche et le témoin orange de chauffe s'allume de nouveau.

L'appareil est de nouveau chauffé à la température réglée, ce qui permet de garder une température stable dans la chambre.

7. Surveiller le processus de fermentation.
8. Une fois les résultats souhaités atteints, retirer les produits de boulangerie de l'appareil.
9. Faire cuire les produits de boulangerie dans un four.

Arrêt de l'appareil

1. Si l'appareil n'est plus utilisé, tourner le régulateur de température sur la position « 0 » (ARRÊT.).
2. Basculer l'interrupteur marche/arrêt sur la position « O ».
3. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique (retirer la fiche !).

Modification de la distance entre les rails d'accrochage

Si vous utilisez des bacs GN au lieu des plaques, vous pouvez changer la distance entre les rails d'accrochage.

FR

1. Pour ce faire, desserrer les vis à gauche et à droite dans les parties supérieures et inférieures.
2. Déplacer les rails d'accrochage sur la nouvelle position souhaitée.
3. Fixer les rails d'accrochage sur la nouvelle position en utilisant les vis.



Fig. 3

Indications et conseils

- Ne jamais faire lever de la pâte congelée dans l'armoire de fermentation, la pâte doit être complètement décongelée avant de procéder au processus de levage.
- Veiller à ce que la pâte ne sèche pas trop au cours de la décongélation, sinon elle peut ne pas lever très haut et se craqueler.
- Ne pas permettre un levage trop fort de la pâte. Un levage trop intense peut faire tomber la pâte après la cuisson. Pour obtenir des résultats optimaux, faire lever la pâte dans l'armoire de fermentation à env. 75 - 80% de sa taille définitive et ensuite la placer dans le four pour la cuisson finale.
- Si la pâte n'est pas suffisamment levée, les produits de boulangerie n'auront pas la taille souhaitée à la cuisson et leur texture sera trop dense (rigide).

7 Nettoyage et maintenance

L'opérateur doit veiller à ce que l'appareil et les éléments de sécurité restent en bon état. Vérifier l'efficacité des systèmes de commande et de sécurité.

Seul un personnel dûment formé et spécialisé peut procéder aux travaux de maintenance, d'entretien et de réparation.

Si, pour la maintenance, l'entretien ou la réparation, il est nécessaire de démonter les dispositifs de sécurité, les monter de nouveau immédiatement après la fin des travaux et vérifier leur fonctionnement correct.

Réaliser tous les travaux de maintenance et d'entretien selon les délais indiqués dans le mode d'emploi.

7.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage

- Avant le nettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- Laisser l'appareil refroidir complètement.
- Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou autres liquides, lors de son nettoyage. Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou en métal (couteau, fourchette, etc.) pour nettoyer l'appareil. Celles-ci objets peuvent endommager l'appareil et s'ils entrent en contact avec les éléments conducteurs, ils peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, contenant des solvants ou des agents caustiques pour nettoyer l'appareil. Ils peuvent rayer la surface.
- Pour le nettoyage de l'intérieur de l'appareil, il est autorisé d'utiliser uniquement des produits nettoyants certifiés et autorisés à être utilisés dans le secteur alimentaire.
Lire attentivement les instructions relatives aux produits nettoyants pour s'assurer qu'ils peuvent être utilisés pour nettoyer l'appareil.
- Toujours porter des gants de protection en utilisant les produits nettoyants.
- Ne jamais utiliser d'outils ou d'appareils de nettoyage qui pourraient endommager la surface de l'appareil ou ses éléments.

7.2 Nettoyage

AVERTISSEMENT !

Après l'utilisation quotidienne de l'appareil, avant de procéder au nettoyage, il faut refroidir l'appareil à la température ambiante (env. 25°C). Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.

1. En fin de journée de travail, nettoyer l'appareil et les accessoires.
2. Retirer les plaques utilisées de l'appareil.
3. Nettoyer régulièrement les plaques en suivant les consignes des fabricants.



Fig. 4

4. Retirer le bac d'eau de l'appareil.
5. Laver le bac d'eau sous l'eau tiède courante, en utilisant un produit nettoyant doux et un chiffon doux ou une éponge.
6. Nettoyer les rails à l'aide d'un chiffon doux humide.

FR

7. Nettoyer le compartiment de fermentation avec de l'eau chaude, un produit nettoyant doux destiné à l'usage dans le secteur alimentaire et un chiffon doux humide.

ATTENTION !

Veiller à ne pas endommager les éléments chauffants ou les capteurs de température lors du nettoyage.

Ces pièces ne doivent pas être nettoyées.

8. Essuyer l'intérieur et l'extérieur de la porte de l'appareil, à l'aide d'un chiffon doux humide. Utiliser un produit nettoyant doux en cas de besoin.
9. Essuyer les surfaces extérieures de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux humide et d'un produit nettoyant doux destiné au dégraissage des surfaces en métal.
10. Essuyer les surfaces nettoyées avec un chiffon propre humidifié, pour éliminer les résidus du produit nettoyant et empêcher le transfert de ce goût sur les produits de boulangerie lors du processus de levage.
11. Ensuite, sécher soigneusement les surfaces lavées en utilisant un chiffon doux.
12. Laisser la porte de l'appareil ouverte pour que l'appareil puisse complètement sécher.

7.3 Maintenance

Nous recommandons de faire réaliser la maintenance de l'appareil par un service technique au moins une fois par an et si nécessaire, de conclure un contrat de service.

8 Défaillances possibles

Le tableau ci-dessous présente les descriptions des causes probables et des solutions permettant d'éliminer les anomalies de fonctionnement ou les erreurs survenues lors de l'utilisation de l'appareil. Ces travaux peuvent être effectués uniquement par un personnel technique qualifié.

Si les problèmes ne peuvent pas être résolus, contacter le service. Indiquer obligatoirement le numéro de l'article, le modèle et le numéro de série. Ces informations sont indiquées sur la plaque signalétique.

Défaillance	Cause probable	Élimination
L'appareil ne chauffe pas.	La fiche est branchée incorrectement	Retirer la fiche et la brancher correctement à la prise
	Le fusible de l'alimentation électrique s'est activé	Vérifier le disjoncteur, vérifier l'appareil en le branchant sur une autre prise
	Élément chauffant endommagé	Contacteur le service après-vente
	Thermostat endommagé	Contacteur le service après-vente
La température est réglée, mais le témoin orange de chauffe ne s'allume pas	Le témoin lumineux est défectueux	Contacteur le service après-vente

9 Élimination des déchets

Appareils électriques



Les appareils électriques portent le symbole suivant. Les appareils électriques doivent être éliminés de manière correcte et respectueuse de l'environnement. Il est interdit de jeter les appareils électriques avec les déchets ménagers. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et retirer le câble de raccordement de l'appareil.

Rapporter l'appareil électrique à des points de collecte désignés.