

PR6040-10 / PR6040-16



117925 - 117926

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: 2.0

Date de création : 2025-05-15

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	8
1.4	Utilisation non conforme à l'usage	8
2	Généralités	9
2.1	Responsabilité et garantie	9
2.2	Protection des droits d'auteur	9
2.3	Déclaration de conformité	9
3	Transport, emballage et stockage	10
3.1	Inspection suite au transport	10
3.2	Emballage	10
3.3	Stockage	10
4	Paramètres techniques	11
4.1	Indications techniques	11
4.2	Fonctions de l'appareil	14
4.3	Éléments de l'appareil	15
5	Mode de installaton	16
5.1	Déballage et installation	17
5.2	Raccordement électrique	19
5.3	Raccordement d'eau	20
6	Mode d'emploi	21
6.1	Utilisation	23
7	Nettoyage et maintenance	28
7.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	28
7.2	Nettoyage	29
7.3	Maintenance	31
8	Élimination des déchets	32



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.
- Dérouter 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.

Signaux d'avertissement sur l'appareil**TENSION DANGEREUSE**

Tension dangereuse à l'intérieur. Tout contact peut causer un choc électrique ou des brûlures. Avant tous travaux de maintenance et d'entretien, éteindre et verrouiller le système.

Le non-respect des consignes peut entraîner de graves blessures.

**RISQUE DE BRÛLURES !**

Le symbole indique les situations où les personnes doivent veiller à ne toucher aucune surface extérieure chaude du four pendant son fonctionnement.

Le non-respect des consignes peut entraîner de graves blessures.

**RISQUE DE BRÛLURES - eau et vapeur chaudes !**

Le symbole indique les situations où les personnes doivent veiller à ne pas entrer en contact avec l'eau chaude sur la surface et la vapeur qui peuvent se former pendant le fonctionnement du four.

Le non-respect des consignes peut entraîner de graves blessures.

**RISQUE DE BRÛLURES - vapeur chaude !**

Le symbole indique les situations où les personnes doivent veiller à ne pas entrer en contact avec la vapeur chaude qui peut se dégager pendant le fonctionnement du four.

Le non-respect des consignes peut entraîner de graves blessures.

**RISQUE DE BRÛLURES - manipulation des plaques chaudes avec les produits !**

Le symbole indique les situations où les personnes doivent faire attention lors de la manipulation des plaques chaudes avec les produits et liquides chauds qui peuvent tomber ou se déverser sur la personne lors du chargement ou déchargement. L'étiquette est fournie avec l'appareil et doit être apposée à une hauteur de 1,6 m au-dessus de la surface d'installation.

Le non-respect des consignes peut entraîner de graves blessures.

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.

FR

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.

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

Modèle / propriétés

- Série : PR
- Raccord d'appareil : prêt à être enfiché
- Générateur de vapeur : Steam-Box extérieur
- Réglage de la durée :
 - de 1 à 999 minutes
 - fonctionnement continu
- Refroidissement automatique
- Éclairage intérieur : LED
- Commande : électronique
- Commande : manuelle
- Écran d'affichage :
 - humidité de l'air
 - température
 - durée
- Témoins lumineux de contrôle :
 - Marche/arrêt
 - réchauffement
 - humidité de l'air
- Propriétés : technologie innovante de circulation de l'air
- L'appareil comprend : Tuyau d'arrivée d'eau
- **Remarque importante** : À partir d'une pression de l'eau de 35 mbars, un réducteur de pression est nécessaire

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

Nom :	Armoire de fermentation PR6040-10
N° de l'article :	117925
Matériau :	acier inoxydable
Matériau à l'intérieur du compartiment :	acier inoxydable
Format des glissières (L x P) en mm :	600 x 400
Nombre de glissières :	10
Distance entre les glissières en mm :	70
Plage de température jusqu'à en °C :	50
Réglage de la température tous les °C :	0,1
Puissance en kW :	1,2
Puissance du générateur de vapeur en kW :	1,2
Humidité de l'air de - à, en % :	10 - 95
Contrôle automatique de l'humidité de l'air jusqu'à, en % :	99
Réglage de la durée de - à en min. :	1 - 999
Raccordement d'eau :	R 3/4"
Température de l'arrivée d'eau de - à en °C :	10 - 40
Roulettes de direction :	2 roulettes, 2 roulettes de direction avec frein
Diamètre des roulettes en mm :	80
Puissance :	2,5 kW 230 V 50 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	985 x 850 x 630
Poids en kg :	74,4

Nom:	Armoire de fermentation PR6040-16
N° de l'article :	117926
Matériau :	acier inoxydable
Matériau à l'intérieur du compartiment :	acier inoxydable
Format des glissières (L x P) en mm :	600 x 400
Nombre de glissières :	16
Distance entre les glissières en mm :	70
Plage de température jusqu'à en °C :	50
Réglage de la température tous les °C :	0,1
Puissance en kW :	1,2
Puissance du générateur de vapeur en kW :	1,2
Humidité de l'air de - à, en % :	10 - 95
Contrôle automatique de l'humidité de l'air jusqu'à, en % :	99
Réglage de la durée de - à en min. :	1 - 999
Raccordement d'eau :	R 3/4"
Température de l'arrivée d'eau de - à en °C :	10 - 40
Roulettes de direction :	2 roulettes, 2 roulettes de direction avec frein
Diamètre des roulettes en mm :	80
Puissance :	2,5 kW 230 V 50 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	985 x 850 x 840
Poids en kg :	91,7

Description des étiquettes de l'appareil

Sur la paroi arrière de l'armoire de fermentation sont apposées des étiquettes avec des informations importantes sur l'appareil et les zones dangereuses, comme montré sur la figure suivante.

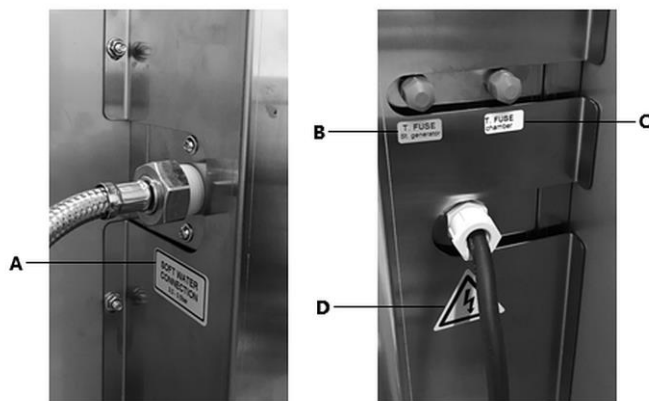


Fig. 1

FR

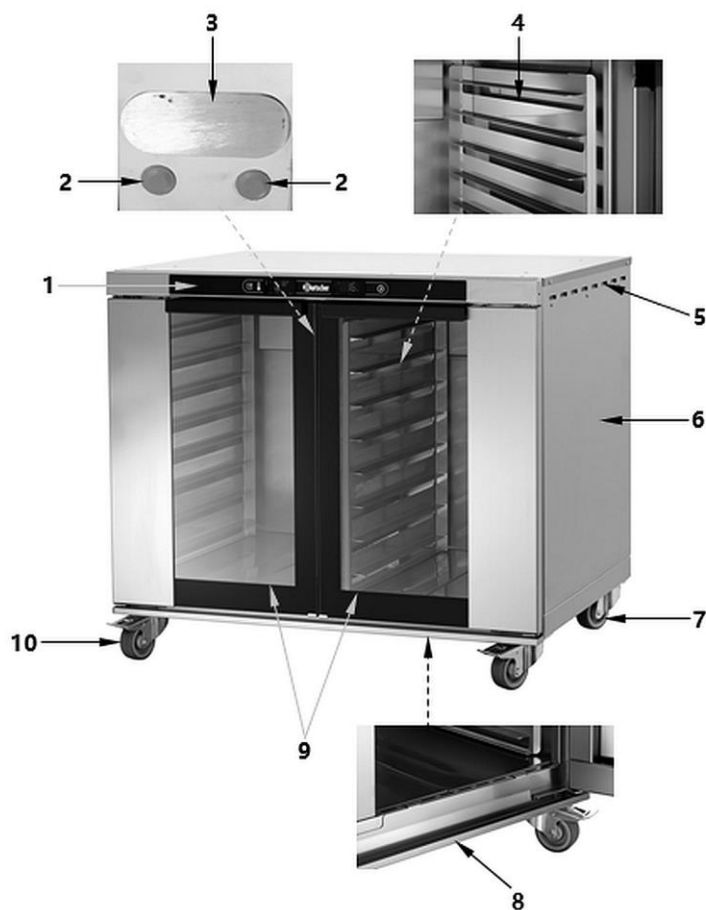
A		Raccordement d'eau	B	T. FUSE St. generator	Protection du générateur de vapeur
C	T. FUSE chamber	Protection de la chambre de cuisson	D		Haute tension

4.2 Fonctions de l'appareil

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

Pour le processus de fermentation, le réglage électronique de la température, de l'humidité de l'air et de la durée est possible. Le climat idéal pour les pâtes est notamment créé par la technologie innovante de circulation de l'air et par l'arrivée d'air externe.

4.3 Éléments de l'appareil



FR

Fig. 2

- | | |
|---|--|
| 1. Panneau de commande | 2. Butoir en caoutchouc de la fermeture de porte |
| 3. Aimant de la fermeture de porte | 4. Glissières |
| 5. Fentes de ventilation | 6. Boîtier |
| 7. Roulettes pivotantes sans frein (2x) | 8. Bac pour condensat |
| 9. Porte de l'appareil (2x) | 10. Roulettes pivotantes avec frein (2x) |

Accessoires supplémentaires (non inclus)



Bac à pâte 600x400

- Matériau : plastique
- Norme applicable aux boulangeries : 600 x 400 mm
- Convient aux aliments : oui
- Empilable : oui
- Lavable en machine : oui
- Résistance à la température : -20 °C à 90 °C
- Propriétés : Bords arrondis
- Dimensions : L 600 x P 400 x H 70 mm
- Poids : 1,1 kg

Code-No. 500555

FR

5 Mode de installaton



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

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).
- Pour garantir la sécurité anti-incendie, un extincteur doit se trouver à côté de l'appareil.
- Il est recommandé d'installer une alarme anti-incendie à proximité du four.
- 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
 - un raccord d'eau froide avec un adoucisseur, une vanne et une pression dans la conduite de 2,5 - 3,5 bar
 - une évacuation de l'eau de condensation avec écoulement siphon
 - un système de ventilation et d'extraction des vapeurs (hotte de condensation) au-dessus de l'appareil.

FR

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, d'eau et d'aspiration.
- 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 et l'extraction des vapeurs ne sont pas bloqués.

FR

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).
- Des distances minimales doivent être assurées des murs et objets, comme indiqué sur la figure suivante.

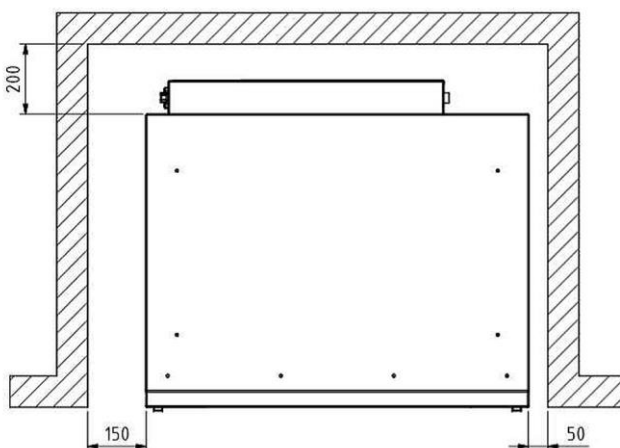


Fig. 3

- L'appareil doit être positionné à l'horizontale, régler la hauteur des roulettes de direction en les vissant ou dévissant.

ATTENTION !

Les différences de hauteur ou une certaine inclinaison peuvent avoir un impact négatif sur les fonctions de l'appareil.

- Fixer les roulettes de direction avant, à l'aide du frein d'arrêt, lorsque l'appareil sera installé à l'endroit souhaité.

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 H05 RN-F5 G 2,5 mm² 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.

5.3 Raccordement d'eau

1. Veiller à ce que le raccord d'eau potable se trouve à proximité de l'appareil.
2. Avant de raccorder l'appareil, vidanger une quantité suffisante d'eau pour éliminer toutes restes de substances se trouvant dans les conduites d'eau, afin d'éviter qu'elles ne pénètrent dans les vannes magnétiques.
3. Pour réaliser le raccordement à l'eau, prendre en considération les informations suivantes :
 - Le raccord d'eau se trouve sur la paroi arrière de l'appareil, à gauche. Le raccord à la vanne du réseau de distribution peut être fait à l'aide du tuyau flexible fourni ou à l'aide d'un tuyau à filetage 3/4". Le raccord doit être fait de manière à pouvoir l'enlever en cas de surcharge de pression.
 - Avant de raccorder le tuyau d'arrivée de l'eau à l'appareil, installer un réducteur de pression et le régler sur 2,5 - 3,5 bar (50 kPa - 200 kPa).
 - En amont de l'entrée d'eau de l'appareil, installer un filtre.
 - L'alimentation en eau sur place doit être équipée d'une vanne d'arrêt qui permet de couper l'arrivée d'eau à l'appareil.
 - Vérifier la dureté de l'eau à l'endroit de l'installation de l'appareil ou demander auprès de la compagnie des eaux.

ATTENTION !

Pour assurer le fonctionnement correct de l'appareil, il est nécessaire de l'alimenter en eau potable afin d'éviter les dépôts de tartre dans les conduites d'injection, le compartiment intérieur et le générateur de vapeur.

Si la dureté de l'eau dépasse 3° dH (sur l'échelle allemande), un adoucisseur d'eau doit être installé sur l'arrivée d'eau.

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 ;
 - la conduite d'alimentation en eau est ouverte ;
 - la vanne d'eau est ouverte ;
 - une évacuation d'eau se trouve dans la chambre de cuisson.
- 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,
 - fermer la vanne d'eau,
 - débrancher l'alimentation électrique,
 - fermer le robinet d'eau.
- 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.

FR

Description générale des appareils

Les armoires de fermentation peuvent être utilisées comme socles pour les fours dans différentes versions ou installées séparément.

Deux tailles d'armoires de fermentation sont disponibles:

Armoire de fermentation PR6040-10 - avec 10 paires de glissières pour plaques 600 x 400 mm

Armoire de fermentation PR6040-16 - avec 16 paires de glissières pour plaques 600 x 400 mm

Processus de fermentation

L'appareil est utilisé pour la fermentation de la pâte. La fermentation est un processus technique utilisé en boulangerie. Pour que la fermentation soit de haute qualité, il est nécessaire de remplir des conditions précises : la température, l'humidité, la durée et le courant d'air.

Température

L'air est chauffé par les éléments chauffants électriques se trouvant au fond du compartiment de fermentation. Le réchauffement est commandé automatiquement par l'électronique et le capteur de température dans le compartiment de fermentation.

Mode d'emploi

Le réglage de la température se fait à l'aide du régulateur numérique de température et d'humidité jusqu'à 50%, par pas de 0,1 °C.

Humidité

Il est important que les pâtes soient fermentées de manière uniforme, car ceci a un impact sur la qualité de la fermentation. L'humidité de l'air est générée par un générateur de vapeur externe (Steam Box) qui se trouve à l'extérieur du compartiment de fermentation, sur la paroi arrière de l'appareil. Il possède ses propres éléments chauffants et son arrivée d'eau. Quand il est suffisamment chaud, il commence à produire de la vapeur. La vapeur est alors introduite dans le compartiment de fermentation pour humidifier de manière uniforme les aliments, sans consommer l'énergie du compartiment de fermentation. L'utilisateur peut régler l'humidité de l'air à l'aide du régulateur numérique, dans une étendue de 10 à 95%.

Temps

L'utilisateur peut également régler le temps librement, dans une étendue de 1 à 999 minutes, à l'aide du régulateur numérique sur le panneau de commande.

6.1 Utilisation

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. Brancher l'appareil à une prise individuelle adaptée.
3. Mettre en marche l'appareil et régler les valeurs de température, d'humidité et de durée nécessaires, selon les consignes indiquées dans les chapitres suivants.

Éléments de commande / témoins



Fig. 4: Panneau de commandes



Fig. 5: Régulateur numérique de température et d'humidité

FR

1. L'appareil ne fonctionne pas.

2. Témoin LED de réchauffement du compartiment de fermentation

Allumé quand le chauffage est en marche.

3. Témoin LED d'ajout d'eau

Il est allumé et émet un signal sonore quand le générateur de vapeur est rempli d'eau.

4. Témoin LED vapeur

Quand le témoin LED est allumé, il indique que le système d'humidification est activé.

5. Touche Marche/Arrêt

Cette touche permet de mettre en marche et d'arrêter l'appareil.

6. Touches de réduction ou d'augmentation de la valeur des paramètres

Utiliser ces touches pour régler les valeurs d'humidité de l'air et de température souhaitées.

7. Touche SET

Utiliser ces touches pour sélectionner la valeur souhaitée et la confirmer.

8. Indicateur d'humidité

Cet indicateur montre la valeur actuelle de l'humidité dans le compartiment de fermentation, exprimée en pourcentage.

9. Affichage des températures

Cet indicateur montre la température actuelle dans le compartiment de fermentation.



Fig. 6: Régulateur numérique de temps

1. Témoïn LED OUT1

Quand OUT1 est allumé, ceci signifie que toutes les fonctions (minuterie et éléments chauffants) sont activées.

Quand OUT1 émet un signal sonore ou est éteint, ceci signifie que toutes les fonctions sont arrêtées.

3. Touche Marche/Arrêt

Cette touche permet de mettre en marche et d'arrêter le régulateur de temps.

5. Indicateur de minutes

Cet indicateur affiche le temps restant jusqu'à la fin du processus de fermentation.

2. Touche SET

Utiliser ces touches pour sélectionner la valeur souhaitée et la confirmer.

4. Touches de réduction ou d'augmentation de la valeur des paramètres

Utiliser ces touches pour régler la durée souhaitée du processus.



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.

Mise en marche de l'appareil

1. Allumer l'appareil en appuyant sur la touche Marche/Arrêt du régulateur gauche du panneau de commande et en la maintenant pressée.
2. Régler la température et l'humidité souhaitées avec le régulateur gauche et la durée de fermentation avec le régulateur droit. Respecter les consignes indiquées dans les chapitres suivants.

FR

Réglage de la température et de l'humidité dans le compartiment de fermentation

1. Pour régler la température ou l'humidité de l'air, maintenir pressée pendant 2 secondes la touche SET du régulateur de température et d'humidité.

Le message UNL s'affiche sur l'écran.

2. Appuyer de nouveau sur la touche SET et choisir la température ou l'humidité de l'air à l'aide des touches d'augmentation ou de réduction.
3. Appuyer sur la touche SET pour confirmer la sélection.
4. Régler la température ou l'humidité à l'aide des touches d'augmentation ou de réduction.
5. Confirmer la valeur de température ou d'humidité à l'aide de la touche SET.
6. Appuyer ensuite sur la touche Marche/Arrêt ou attendre que le régulateur affiche l'écran principal.

Réglage de la durée du processus de fermentation

Avant de régler la durée, activer le régulateur de température et d'humidité.

1. Régler la durée seulement après que la température réglée soit atteinte et que les aliments soient placés dans l'appareil.
2. Pour régler la durée, maintenir la touche SET pressée pendant 2 secondes.

Le message UNL s'affiche sur l'écran.

3. Appuyer de nouveau sur la touche SET et régler la valeur souhaitée en utilisant les touches de réduction et d'augmentation.
4. Appuyer sur la touche SET pour confirmer la sélection.

Maintenant, le décompte du temps se fait à rebours.

Une fois le temps de fermentation écoulé, un signal sonore est émis et la fin du processus est affichée.

Chargement du compartiment de fermentation

1. Une fois les valeurs de températures réglées atteintes (visibles sur l'écran gauche), placer les pâtes sur les plaques de cuisson et les insérer dans l'appareil.
2. Fermer la porte de l'appareil
3. Régler la durée nécessaire pour le processus de fermentation.

L'écran d'affichage correspondant affiche le temps restant.

Quand la température à l'intérieur de l'appareil baisse, le thermostat se met en marche et l'appareil est de nouveau chauffé à la température réglée, ainsi la température dans le compartiment reste stable.

4. Surveiller le processus de fermentation.
5. Une fois le temps réglé écoulé, sortir les pâtes de l'appareil et les cuire dans un four.

Arrêt de l'appareil

1. Si l'appareil n'est plus utilisé, l'éteindre à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt sur le régulateur de température et d'humidité.
2. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique (retirer la fiche!).
3. Fermer l'arrivée d'eau.

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. Les objets pointus 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.

Les éléments suivants de l'appareil et les accessoires doivent être nettoyés au quotidien :

- compartiment de fermentation
- porte de l'appareil et joints de porte
- surface extérieures de l'appareil
- panneau de commande
- bac pour condensat
- plaques de four utilisées

Compartiment de fermentation et glissières

1. 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.
2. Veiller à ne pas endommager les éléments chauffants ou les capteurs de température lors du nettoyage. Ils ne doivent pas être nettoyés.

Pour faciliter le nettoyage, il est possible de sortir les glissières. Suivre la procédure suivante :

- soulever les glissières et les retirer des fentes,
- incliner les glissières vers le centre du compartiment de fermentation,
- retirer les glissières du compartiment de fermentation



Fig. 7

3. Nettoyer les glissières avec de l'eau tiède et un chiffon doux. Utiliser un produit nettoyant doux en cas de besoin.

Porte de l'appareil et joints de porte

1. Nettoyer le joint de porte uniquement à l'aide d'un chiffon doux humide.

ATTENTION !

N'utiliser aucun produit nettoyant pour nettoyer le joint, car il pourrait endommager la matière de fabrication du joint.

2. Nettoyer la porte de l'appareil de l'extérieur et de l'intérieur à l'aide d'un chiffon doux humide et un produit nettoyant doux.

Surface extérieures de l'appareil

1. Essuyer les surfaces extérieures de l'armoire de fermentation à l'aide d'un chiffon doux humide et d'un produit nettoyant doux destiné au dégraissage des surfaces en métal.

Panneau de commandes

Le nettoyage régulier du panneau de commande est nécessaire pour assurer la bonne efficacité et la visibilité de l'écran.

FR

1. Essuyer le panneau de commande uniquement avec un chiffon doux légèrement humidifié. N'utiliser **aucun produit de nettoyage** pour nettoyer le panneau de commande.

Bac pour condensat

Le bac pour condensat se trouve sous la porte. Il récupère l'eau et la saleté du compartiment de fermentation et de la porte.

1. Retirer le bac pour condensat et le vider.
2. Nettoyer le bac pour condensat après chaque nettoyage de l'intérieur de l'appareil à la fin de la journée de travail et plus souvent, si nécessaire.
3. Utiliser un chiffon humide pour nettoyer le bac pour condensat, afin d'éliminer la saleté, la poussière et l'eau accumulées. S'assurer que la sortie d'eau est propre.
4. Sécher soigneusement le bac de condensat et le fixer dans les encoches prévues à cet effet, se trouvant sous la porte de l'appareil.

Plaques de cuisson

1. Retirer les plaques utilisées de l'appareil.
2. Nettoyer régulièrement les plaques en suivant les consignes des fabricants.

ATTENTION !

Sécher soigneusement toutes les parties lavées et les surfaces à l'aide d'un chiffon doux. Laisser la porte de l'appareil ouverte pour que l'appareil puisse complètement sécher.

7.3 Maintenance

ATTENTION !

Seul un personnel spécialisé qualifié peut réaliser les travaux de maintenance et de nettoyage suivants, jamais l'utilisateur de l'appareil !

Nettoyage des parties électriques de l'appareil

Tous les 3 - 6 mois, procéder à une révision préventive de l'appareil et au nettoyage à l'intérieur des pièces électriques de l'appareil (armoire de commande).

L'intérieur de la partie électrique de l'appareil peut contenir d'infimes quantités de farine et d'autres saletés ou bien, dans les cas extrêmes, de graisse, qui peuvent sévèrement et durablement endommager les éléments électriques.

Seul un électricien qualifié peut procéder aux travaux de révision, de démontage et de nettoyage de la partie électrique de l'appareil, en suivant les étapes suivantes :

- refroidir l'appareil à température ambiante ;
- débrancher l'appareil de l'alimentation électrique principale ;
- dévisser les deux vis sur la protection latérale arrière de l'appareil ;
- retirer avec précaution les panneaux latéraux en métal et **en aucun cas, ne toucher les éléments électriques** ;
- effectuer un contrôle visuel de la partie électrique, repérer les restes de farine, d'autres saletés, de graisse ou d'humidité ;
- pour enlever la farine et la saleté, utiliser un aspirateur et bien nettoyer toute la zone. **Il est nécessaire d'utiliser un aspirateur avec un adaptateur en plastique sur l'extrémité. Il est interdit de toucher la partie électrique (avec les mains ou l'aspirateur) ;**
- après la révision et le nettoyage, remplacer immédiatement et avec précaution la protection latérale et la fixer à l'aide des vis.

8 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.