

F/B/CH

Bartscher

Notice d'utilisation

**Armoire de fermentation 823HO
avec bac d'eau pour l'humidification de l'air**



116550

05-06--2015

FRANCAIS (Traduction des instructions originales)

TABLE DES MATIERES: page

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

I.	AVERTISSEMENTS	2
II.	OPERATIONS PRELIMINAIRES	2
III.	LIEU D'INSTALLATION	2
IV.	PREDISPOSITION A L'INSTALLATION	3
V.	RACCORDEMENT ELECTRIQUE	3
VI.	DONNEES TECHNIQUES	6

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

I.	AVERTISSEMENTS	8
II.	PREMIERE UTILISATION	8
III.	ENTRETIEN ORDINAIRE	9
IV.	ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	9
V.	ENTRETIEN EN CAS DE PANNE	10
VI.	PANNEAU E COMMANDES	10
VII.	CONSEILS DURANT L'UTILISATION	11

INTRODUCTION

Cher Client, nous vous remercions et nous vous félicitons d'avoir acheté cet appareil ; nous espérons que ce sera le début d'une collaboration positive et de longue durée.

Ce livret contient toutes les informations nécessaires pour l'utilisation correcte, l'entretien et l'installation de cette machine. Le but de ce manuel est de permettre au technicien installateur et surtout à l'utilisateur direct de prendre toutes les mesures et les précautions nécessaires pour une utilisation sûre, de longue durée et efficace.

Conserver avec soin ce livret durant tout le cycle de vie de l'appareil, pour des consultations successives par les opérateurs chargés de l'utilisation et les techniciens spécialisés. En cas de perte ou détérioration, la documentation de remplacement devra être demandée directement au producteur ou revendeur.

Le constructeur décline toute responsabilité pour des dommages subis à des personnes ou des biens par l'utilisation impropre de l'appareil, par des modifications ou réparations effectuées par du personnel non autorisé et par l'utilisation de composants de rechange non originaux ou non spécifiques pour le modèle en objet.

Ce dispositif est conforme aux directives CEE en vigueur.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

I. AVERTISSEMENTS

Lire attentivement ce livret avant d'entamer les opérations d'installation et de mise en fonction.

Toutes les opérations d'installation, montage, assistance et entretien extraordinaire doivent être effectuées par du personnel qualifié et ayant les critères professionnels nécessaires (autorisé par la société de production ou le revendeur), en respectant les normes en vigueur dans le pays d'installation et celles concernant la sécurité des produits et du lieu de travail.

Une installation, assistance, un entretien, nettoyage erronés ou d'éventuelles altérations ou modifications peuvent être la cause de mauvais fonctionnements, dommages et lésions.

L'appareil doit être utilisé uniquement pour la cuisson ou pour réchauffer des aliments dans le cadre de cuisines industrielles. Tout autre usage doit être considéré impropre et donc dangereux.

II. OPERATIONS PRELIMINAIRES

Une fois le produit reçu, s'assurer que ce dernier n'a pas subi de dommages durant le transport et que l'emballage n'a pas été altéré. En cas de dommages ou de pièces manquantes, informer immédiatement le transporteur et le revendeur/producteur, en indiquant **le code (Art.) et numéro de série (Ser N°)** et en joignant une documentation photographique.

Vérifier que pour atteindre le lieu d'installation il n'y a pas de problèmes d'encombrement qui empêchent le passage à travers des portes, corridors ou autres passages.

ATTENTION: durant le transport, l'appareil peut risquer de se renverser avec le risque ultérieur de ruptures et de provoquer des dommages à des biens et des personnes. Utiliser des moyens adaptés en tenant compte également de son poids. Ne pas traîner et incliner l'appareil pour aucune raison mais le soulever de terre perpendiculairement et le déplacer horizontalement.

III. LIEU D'INSTALLATION

Il doit être installé dans des pièces fermées bien aérées (pas à l'extérieur).

Avant de placer le dispositif, vérifier les mesures d'encombrement et la position exacte des raccordements électriques, hydriques.

Faire attention que le positionnement permette l'ouverture complète de la porte.

Faire en sorte que la partie postérieure soit facilement accessible pour permettre les raccordements électriques, hydriques et pour en permettre l'entretien.

L'appareil n'est pas adapté pour être encastré et il faut obligatoirement laisser un espace libre de 5 cm tout autour.

Il est déconseillé de le placer à proximité de sources de chaleur, friteuses ou autres sources de liquides chauds; si ce n'est pas possible, respecter les distances de sécurité qui sont de 50 cm latéralement, au-dessus de l'appareil et 70 cm à l'arrière de la machine.

Per qualsiasi motivo non posizionare il dispositivo vicino a materiali o contenitori di materiale infiammabile (come pareti, mobili, divisori, bombole di gas);: può essere causa di pericolo d'incendio. Se questo non è possibile rivestire le parti infiammabili con materiale isolante termico non infiammabile prestando la massima attenzione alle norme di prevenzione incendi.

IV. PREDISPOSITION A L'INSTALLATION

Enlever l'emballage externe (caisse en bois et/ou boîte en carton) et l'éliminer selon la normative en vigueur dans le pays d'installation.

ELIMINATION DE LA PELLICULE DE PROTECTION ET AUTRE

Enlever complètement la pellicule de protection des parois externes et internes (voir image à côté)

Enlever de l'intérieur tout le matériel informatif et les éventuels sachets en plastique.

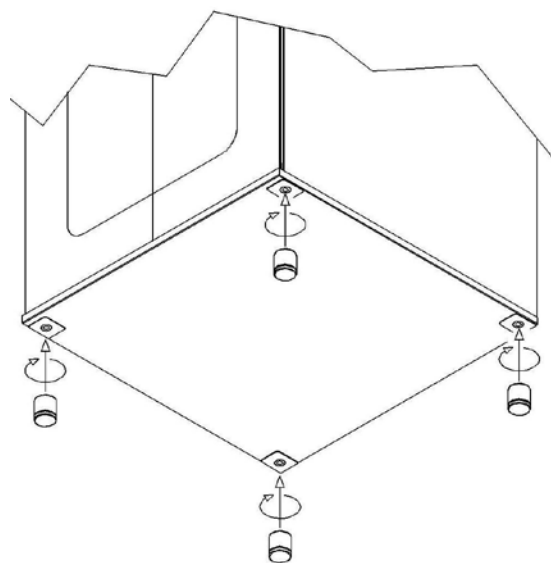
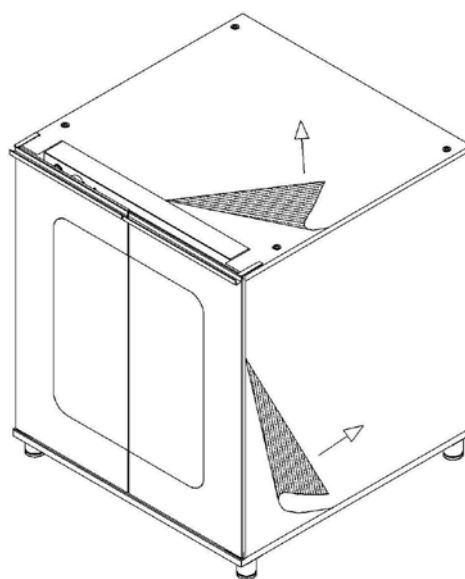
REGLAGE DES PIEDS

Ne pas utiliser l'appareil sans les pieds.

Prendre les pieds qui se trouvent à l'intérieur, lever l'appareil d'un côté et les placer en les vissant dans les positions indiquées: en dessous il y a des inserts filetés (voir image à côté).

Leur non utilisation ne permet pas le passage de l'air pour le refroidissement des composants électriques et des parois externes de la carcasse ce qui cause des surchauffes qui peuvent endommager les composants de l'appareil.

La planéité correcte de l'appareil assure un bon fonctionnement; elle s'obtient en agissant sur les pieds réglables et se vérifie à travers un niveau à bulle d'air.



V. RACCORDEMENT ELECTRIQUE

ATTENTION: Le raccordement au circuit électrique doit être réalisé par un technicien qualifié et autorisé, conformément aux normes internationales, nationales et locales en vigueur dans le pays d'installation.

Avant d'effectuer le raccordement au circuit électrique, vérifier que la tension (.....V) et la fréquence (....Hz) correspondent à ce qui est indiqué sur la Plaque Données qui se trouve sur la partie postérieure de l'appareil.

ATTENTION: si le dispositif est dépourvu d'un support avec roues qui facilite le déplacement, il est conseillé de réaliser d'abord le raccordement au circuit électrique et ensuite le positionnement dans son point de travail en faisant attention à ne pas endommager le câble d'alimentation durant le déplacement. Ceci permet d'effectuer le raccordement électrique en toute simplicité et dans une plus grande sécurité. Placer le câble de façon à ce qu'aucun des points ne dépasse de 50°C la température de la pièce.

ÉTUVE EQUIPES DE CABLE ET FICHE MONOPHASE

Pour les appareils équipés de câble et fiche (monophasé 220-240V), il suffit d'insérer la fiche dans la prise spéciale (la prise doit être adaptée à la fiche fournie et doit supporter la charge requise par l'appareil indiquée sur la Plaque Données). Le produit doit être placé de façon à ce que la fiche soit toujours accessible.

L'appareil est fourni avec câble et fiche certifiés: ils ne doivent pas être manipulés ou changés.

On peut seulement remplacer le câble: **cette opération doit être effectuée par un technicien qualifié et autorisé.** Le câble de mise à la terre doit toujours être de couleur jaune vert.

APPAREILS SANS CABLE ET EQUIPES D'UNE BORNE TRIPHASEE

Les articles que nous fournissons sont équipés d'une borne comme sur la figure. Pour effectuer le raccordement électrique, il faut consulter l'étiquette reportée dans le livret et attachée sur la partie inférieure de l'arrière de l'appareil à côté de la Plaque Données.

L'appareil doit être relié au réseau électrique avec un câble en caoutchouc de type H07RN-F.

ATTENTION: dans le câble électrique de raccordement, le conducteur de terre jaune/vert doit être plus long d'au moins 3 cm par rapport aux autres conducteurs.



L'appareil doit être raccordé de façon directe au circuit électrique et doit être équipé en amont d'un interrupteur d'accès facile et installé sur l'installation conformément aux normes internationales, nationales et locales en vigueur dans le pays d'installation. Cet interrupteur doit avoir une séparation des contacts dans tous les pôles qui puisse garantir la déconnexion complète sous la catégorie de surtension III.

Un raccordement correct à la terre est obligatoire et le câble de terre ne doit en aucun cas être interrompu par l'interrupteur de protection.



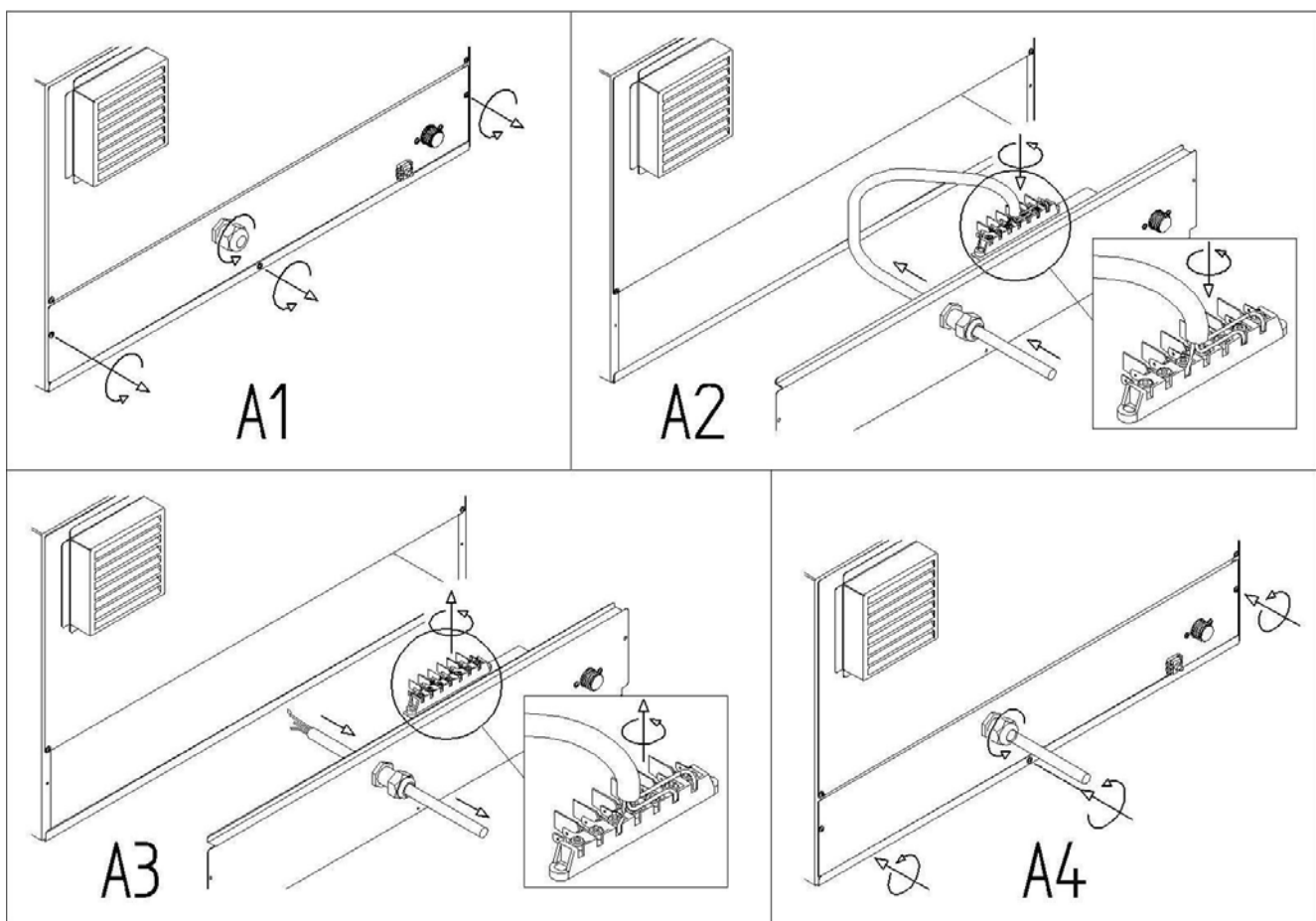
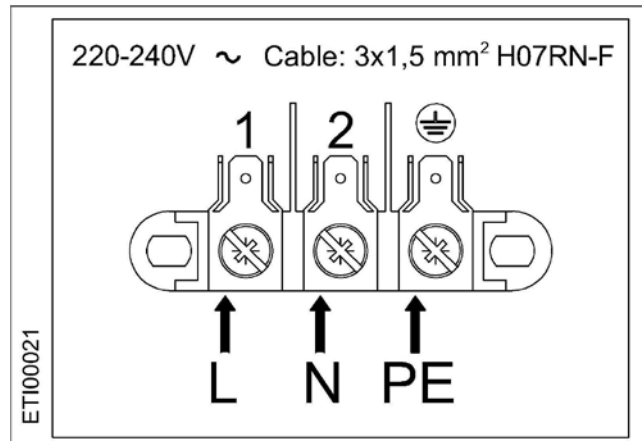
RACCORDEMENT DU CABLE D'ALIMENTATION

Pour relier le câble d'alimentation au boîtier, procéder comme suit:

- (A1) Dévisser le bouchon de la presse/passe câble et ouvrir la partie inférieure de l'arrière de l'appareil en dévissant les vis .
- (A2) Faire passer le nouveau câble d'alimentation à travers la presse/passe câble. Relier les conducteurs du

nouveau câble d'alimentation à la borne en suivant les schémas de raccordement qui se trouvent sur l'étiquette située dans la paroi postérieure de l'arrière de l'appareil. Effectuer uniquement les raccordements indiqués en insérant le pont en cuivre et le câble électrique ensemble sous la vis, dans le sens de vissage, de façon qu'en serrant la vis, le câble et le pont soient étroitement fixés. Sur l'étiquette, pour chaque schéma de raccordement est indiqué quel type de câble utiliser et les sections en mm² de ses conducteurs.

- (A4) Refermer la partie inférieure de l'arrière de l'appareil en vissant les vis et bloquer le câble en fixant le bouchon de la presse/passe câble.



Un mauvais raccordement peut causer une surchauffe de la borne, ce qui peut la fondre et entraîner des risques de décharges électriques.

Vérifier que tous les raccordements électriques sont bien serrés avant de raccorder le étuve au circuit électrique.

PE = Jaune/Vert : conducteur de protection "TERRE".

N = Bleu : conducteur de neutre

L1, L2, L3 = Marron, Gris, Noir : conducteurs de phase

Vérifier l'absence de dispersion électrique entre phases et terre. Vérifier la continuité électrique entre la carcasse externe et le fil de terre du circuit. Il est conseillé d'utiliser un multimètre pour effectuer ces opérations.

REPLACEMENT DU CABLE ELECTRIQUE DE RACCORDEMENT

Cette opération doit être effectuée par un technicien qualifié et autorisé. Le câble de mise à la terre doit toujours être de couleur jaune vert.

ATTENTION: dans le câble électrique de raccordement, le conducteur de terre jaune/vert doit être plus long d'au moins 3 cm par rapport aux autres conducteurs.

En cas de borne avec le câble déjà préinstallé, effectuer son remplacement comme suit:

- (A1) Dévisser le bouchon de la presse/passe câble et ouvrir la partie inférieure de l'arrière de l'appareil en dévissant les vis.
- (A3) Dans la borne, dévisser les vis de blocage et retirer les conducteurs du câble d'alimentation. Retirer le vieux câble de la presse/passe câble.
- (A2) Faire passer le nouveau câble d'alimentation à travers la presse/passe câble. Relier les conducteurs du nouveau câble d'alimentation à la borne en suivant les schémas de raccordement qui se trouvent sur l'étiquette située dans la paroi postérieure de l'arrière de l'appareil. Effectuer uniquement les raccordements indiqués en insérant le pont en cuivre et le câble électrique ensemble sous la vis, dans le sens de vissage, de façon qu'en serrant la vis, le câble et le pont soient étroitement fixés. Sur l'étiquette, pour chaque schéma de raccordement est indiqué quel type de câble utiliser et les sections en mm² de ses conducteurs.
- (A4) Refermer la partie inférieure de l'arrière de l'appareil en vissant les vis et bloquer le câble en fixant le bouchon de la presse/passe câble.

Vérifier que tous les raccordements électriques sont bien serrés avant de raccorder le étuve au circuit électrique.

ATTENTION: Un mauvais raccordement peut causer une surchauffe de la borne, ce qui peut la fondre et entraîner des risques de décharges électriques.

Vérifier l'absence de dispersion électrique entre phases et terre. Vérifier la continuité électrique entre la carcasse externe et le fil de terre du circuit. Il est conseillé d'utiliser un multimètre pour effectuer ces opérations.

L'appareil doit être relié au réseau électrique avec un câble en caoutchouc de type H07RN-F.

RACCORDEMENT EQUIPOTENTIEL

Ce raccordement doit être effectué entre appareils différents avec la borne indiquée par le symbole: (voir image à côté).

Cette borne permet de relier un câble de couleur Jaune/vert avec section comprise entre 2.5 et 10mm².

L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont l'efficacité doit être bien vérifiée selon ce qui est reporté dans la normative en vigueur.



VI. DONNEES TECHNIQUES

Constructeur:

Adresse:

Produit: Étuve de fermentation pour prouver des produits alimentaires..




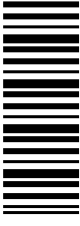
CODE PRODUIT (Réf):

PL2108
PL2112
PL2008
PL2012
PL9008
PL9012
PL9010
PL6008

PL9008

n° niveaux
Identification esthétique

PLAQUETTE DONNÉES

Art: PL6008			 B03427  RoHS  MADE IN ITALY	 PL6008
Ref. PL6008				
Ser. N° 15XXXXXXX				
TYPE: L020M335NS0AE00C				
IPX4	- - - 220-240V ~	anno: 2015		
2.0 kW	KG: 55	50/60 Hz		

INFORMATIONS

PUISSANCE

POIDS

ALIMENTATION

FREQUENCE ALIMENTATION

Art.: modèle selon la classification du client

TYPE : identifie code de certification

Réf. modèle selon la classification interne du producteur

Ser. N° numéro d'identification, différent pour chaque produit

Informations: IPX4 niveau de protection contre les jets d'eau / kPa....pression eau en entrée / année de production.

Puissance absorbée: Puissance nominale de l'appareil kW

Alimentation: TYPE DE RACCORDEMENT SUR BORNE: tension appliquée à l'appareil en V, nombre de phases et neutre (3N = 3 phases et neutre).

Fréquence alimentation: fréquence de l'appareil en Hz.

Poids: Poids en kg de l'appareil

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

I. AVERTISSEMENTS

Lire attentivement le livret car il fournit des indications sur la sécurité et l'utilisation de l'appareil. Le conserver avec soin pour toute consultation ultérieure.

Une installation, assistance, un entretien, nettoyage erronés ou d'éventuelles altérations ou modifications peuvent être la cause de mauvais fonctionnements, dommages et lésions.

Le fermenteur doit être utilisé uniquement pour la fermentation d'aliments dans les cuisines industrielles et professionnelles. Toute autre utilisation doit être considérée impropre. Le producteur décline toute responsabilité pour des utilisations autres que celles indiquées.

L'appareil est destiné à l'utilisation professionnelle et doit être utilisé par du personnel qualifié.

- Il n'est pas adapté à l'utilisation de la part de personnes avec des capacités physiques et mentales réduites ou sans expérience, sauf si ces dernières ont été instruites sur le fonctionnement de l'appareil par le personnel responsable de leur sécurité.
- Eviter de laisser le dispositif sans surveillance en présence d'enfants et s'assurer qu'ils ne l'utilisent pas ou qu'ils ne jouent avec.
- Il est déconseillé de le placer à proximité de sources de chaleur.
- Ne pas laisser pour toute raison que ce soit du matériel facilement inflammable à proximité de l'appareil: cela peut causer des incendies.
- La température des récipients d'aliments, des accessoires ou autres objets durant et après la cuisson peut être élevée; faire attention lors de déplacement pour éviter de se brûler. Les toucher uniquement avec des moyens de protection contre la chaleur comme les vêtements thermiques. Danger de brûlures!
- Utiliser les doigts pour régler les options du panneau commandes, tout autre objet risque d'endommager l'appareil et d'invalider la garantie.
- Le nettoyage et la maintenance sont destinés à être effectués par l'utilisateur et ils ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants ayant au moins 8 ans et par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou inexpertes, à condition que cela soit sous la surveillance ou après que lesdites personnes aient reçu les instructions relatives à l'utilisation en sécurité de l'appareil et à la compréhension des dangers inhérents à celui-ci.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Dommages ou une rupture des composants en verre qui composent la porte nécessitant une action immédiate à leur remplacement (Centre de contact).

En cas de durée prolongée de non utilisation (par exemple plusieurs jours), il est conseillé de couper l'alimentation électrique.

Le producteur décline toute responsabilité pour des dommages subis à des personnes et des biens, causés par la non observation des prescriptions susmentionnées ou dérivant de l'altération même d'une seule pièce de l'appareil et de l'utilisation de pièces de rechange non originales.

Cet appareil est conforme à la directive CE en vigueur.

Pendant la fermentation et jusqu'au refroidissement, l'extérieur et l'intérieur du fermenteur pourraient être très chauds (température supérieure à 60°C / 140°F). Pour éviter toute brûlure ne pas toucher les zones où a été appliqué ce symbole.



II. PREMIERE UTILISATION

Avant de mettre en fonction le dispositif, il faut effectuer scrupuleusement toutes les vérifications nécessaires pour s'assurer de la conformité des systèmes et de l'installation de l'appareil aux normes de loi et aux indications techniques et de sécurité se trouvant dans ce manuel.

A l'intérieur, il ne peut pas y avoir de sachets en plastique, livrets d'instruction, pellicules en plastique et autre.

Tous les emballages doivent être entièrement enlevés, y compris la pellicule de protection appliquée sur les parois du produit acheté.

VERIFICATION

Vérifier scrupuleusement les points repris ci-dessous:

Le thermostat de réglage de la température de cuisson intervient lorsque la température réglée est atteinte et les éléments de chauffe se coupent.

PREMIER NETTOYAGE CHAMBRE DE CUISSON DE L'ÉTUVE

Avant d'effectuer toute intervention de nettoyage, il faut débrancher l'alimentation électrique de l'appareil et attendre la fin du refroidissement complet.

ATTENTION: l'appareil ne doit jamais être nettoyé avec des jets d'eau ou de vapeur sous pression.

Il ne doit pas y avoir de résidus de solvants ou détergents dans la chambre de cuisson. Leur élimination doit être réalisée en rinçant à fond au moyen d'un chiffon humide en utilisant des protections adéquates pour les yeux, la bouche et les mains. Possibles dangers de corrosion.

Chauffer le étuve à vide à 60°C pendant environ 30 minutes, afin d'éliminer d'éventuelles odeurs de l'isolant thermique.

Nettoyer les parois de la chambre de cuisson avec de l'eau chaude et du savon, rincer ensuite ; ne jamais utiliser des produits agressifs ou acides.

III. ENTRETIEN ORDINAIRE

L'utilisateur est tenu de faire uniquement l'entretien ordinaire. Pour l'entretien extraordinaire, il faut contacter le Centre d'Assistance en demandant l'intervention d'un technicien spécialisé et autorisé.

NETTOYAGE: NORMES GENERALES

Avant d'effectuer toute intervention de nettoyage, il faut débrancher l'alimentation électrique de l'appareil et attendre la fin du refroidissement complet.

ATTENTION: l'appareil ne doit jamais être nettoyé avec des jets d'eau ou de vapeur sous pression.

NETTOYAGE ORDINAIRE CHAMBRE DE CUISSON

Il est conseillé de nettoyer tous les jours la chambre de cuisson pour maintenir des niveaux d'hygiène corrects et pour éviter la détérioration de l'acier.

Pour le nettoyage manuel, ne pas utiliser de jets à haute pression ou des générateurs de vapeur, des produits acides, substances abrasives, détergents corrosifs avec sable et soude caustique.

Pour le nettoyage manuel, suivre la procédure:

- Allumer l'appareil et régler la température à 60°C.
- Laisser fonctionner pendant 10 minutes en faisant fonctionner la vapeur
- Eteindre l'appareil et le laisser refroidir
- Nettoyer à l'eau chaude et au savon, rincer ensuite.

Utiliser uniquement des produits recommandés par le constructeur de l'appareil.

NETTOYAGE EXTERNE

Utiliser uniquement un chiffon humidifié avec de l'eau tiède ou des produits adaptés au nettoyage de l'acier. Ne pas utiliser de produits acides ou de l'ammoniaque.

ATTENTION: l'appareil ne doit jamais être nettoyé avec des jets d'eau ou de vapeur sous pression.

IV. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

Il est conseillé de soumettre l'appareil à des contrôles périodiques (au moins une fois par an) par un technicien spécialisé et autorisé.

Tout travail d'entretien, installation ou réparation doit être effectué par du personnel qualifié et autorisé en contactant le Service Assistance. Avant d'effectuer toute opération, il faut désactiver l'alimentation électrique, fermer les robinets d'alimentation en eau et attendre le refroidissement.

Avant de déplacer le dispositif de sa position, vérifier que les raccordements électriques et hydriques (câbles électriques, tube alimentation eau et évacuations) sont bien débranchés.

Si l'appareil se trouve sur un système équipé de roues vérifier que durant son déplacement ne soient pas endommagés des câbles électriques, tubes ou autre. S'assurer d'appliquer la sécurité anti-mouvement. Eviter de placer l'appareil à proximité de sources de chaleur (exemple friteuses, etc.).

Après avoir effectué l'intervention et replacé l'appareil dans sa position initiale, vérifier que les raccordements électriques et hydriques ont été faits à norme.

V. ENTRETIEN EN CAS DE PANNE

En cas de panne, débrancher le dispositif de l'alimentation électrique et fermer l'alimentation en eau.

Avant de téléphoner au Centre d'Assistance clients, vérifier ce qui est décrit dans le tableau (voir ci-dessous).

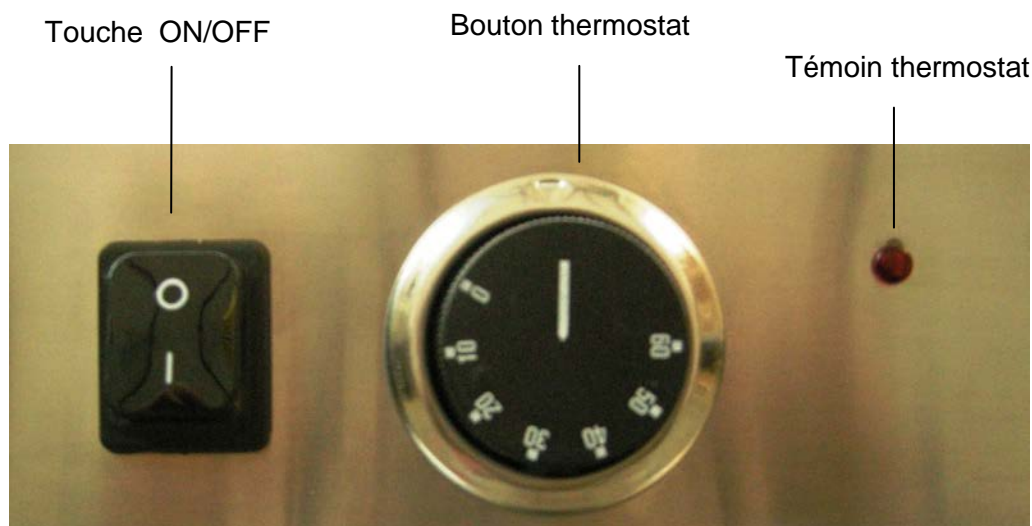
PANNE	CAUSE	SOLUTION
Le fermenteur ne chauffe pas	Absence d'alimentation électrique	Rétablir la tension d'alimentation
	Raccordement électrique mal effectué	Vérifier le raccordement à l'alimentation électrique
	Résistance cassée	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance).
	Thermostat température cassé	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance).

Si la panne persiste, nous vous recommandons de vous adresser au revendeur ou à la société productrice en demandant l'intervention du Service Assistance en spécifiant le problème et en indiquant le **le code (Art.) et numéro de série (Ser N°)** de l'appareil en votre possession. Ces données se trouvent sur la PLAQUETTE DONNÉES à l'arrière de la machine.

PIECES DE RECHANGE

Il faut utiliser uniquement des pièces autorisées. Toutes les interventions doivent être effectuées par du personnel technique spécialisé et autorisé. Pour demander une pièce de rechange, contacter le Centre Assistance.

VI. PANNEAU E COMMANDES



- **TOUCHE ON/OFF**
Cette touche permet d'allumer ou éteindre le fermenteur.
- **BOUTON THERMOSTAT**
Ce bouton permet de sélectionner la température souhaitée.
- ❖ **TEMOIN THERMOSTAT**
Quand il s'éclaire, les éléments chauffants sont allumés car la température interne du fermenteur est inférieure à la valeur réglée par le bouton thermostat. Quand le témoin s'éteint, cela signifie que le chauffage est coupé et que l'intérieur du fermenteur a atteint la température réglée.

VII. CONSEILS DURANT L'UTILISATION

Pour allumer l'appareil, appuyer sur la touche ON/OFF et tourner le bouton de réglage de la température sur la valeur souhaitée.

HUMIDIFICATEUR

Pour pouvoir faire fermenter ou maintenir délicatement tous les types d'aliments, remplir d'eau le récipient qui se trouve sur le fond du fermenteur et allumer l'appareil à la température souhaitée. L'eau deviendra vapeur grâce au chauffage des composants chauffants qui se trouvent en-dessous du récipient.

Remplir le récipient d'eau sans dépasser le niveau maximum indiqué -----.