



AX-PR5 PR8

PROOFERS

*Instruction Manual*



3560 NW 56th Street  
Fort Lauderdale, FL 33309  
Tel.: 786.600.4687 / Toll Free: 844.218.8477  
Fax.: 786.661.4100

5659 Royalmount Avenue  
Montreal, Qc, Canada H4P 2P9  
Tel.: 514.737.9701 / Toll Free: 888.275.4538  
Fax.: 514.342.3854 / Toll Free: 877.453.8832

[service@mvpgroupcorp.com](mailto:service@mvpgroupcorp.com)

25/10/2018

CONTENTS: page

**INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER**

I.	WARNINGS	2
II.	PRELIMINARY OPERATIONS	2
III.	INSTALLATION AREA	3
IV.	PREPARING FOR INSTALLATION	3
V.	WATER CONNECTION	4
VI.	ELECTRICAL CONNECTION	4
VII.	SPECIFICATIONS	8

**INSTRUCTIONS FOR THE USER**

I.	WARNINGS	9
II.	TESTING	9
III.	ORDINARY MAINTENANCE	10
IV.	EXTRAORDINARY MAINTENANCE	10
V.	MAINTENANCE IN CASE OF BREAKAGE	11
VI.	CONTROL PANEL	11
VII.	ADVICE DURING COOKING	12

## INTRODUCTION

Dear customer, thank you and congratulations for buying this appliance; we are confident that this is the beginning of a positive and long-lasting collaboration.

This manual has all the necessary information for the correct use, maintenance and installation of this appliance. The objective of this manual is to enable the technician and user to take all measures and precautions necessary for the safe, efficient, long-term use of the appliance.

Keep this booklet in a safe place, over the entire life cycle of the product for subsequent reference by the operators designated to use and specialized technicians.

Where documents are lost or damaged the replacement documentation must be requested directly from the manufacturer or retailer.

The manufacturer is not held liable for any damage caused by people or things or for inappropriate use of the appliance, modifications or repairs carried out by unauthorized personnel or used with spare parts not recommended by the manufacturer and not intended for use with this model.

This appliance complies with the EEC directives in force.

## INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

### I. WARNINGS

Read this instructions booklet carefully before starting the installation and start-up operations.

**All installation, assembly, assistance and extraordinary maintenance shall be carried out by qualified personnel and supplied with necessary professional (authorisations by the manufacturer or retailer), in accordance with local laws in effect where installation takes place regarding product and workplace safety.**

Incorrect installation, assistance, maintenance, cleaning, tampering or modifications can cause malfunction, damage and breakage.

The appliance must only be used for cooking or heating of foods in industrial kitchens. Any other use is inappropriate and dangerous.

### II. PRELIMINARY OPERATIONS

On receipt of the product, make sure it has not been damaged during transport and that the packaging has not been tampered with. In the case of damage or missing parts inform the carrier and retailer/manufacturer immediately, indicating **the code (Art.) and serial number (Ser N°)** and attach a photo.

Check that the installation area is kept clear so that doors, corridors and passageways are accessible.

**WARNING:** the appliance may fall over during transport leading to breakage and damage to things and people. Use suitable transport capable of taking the weight of the appliance. Do not drag or lean the device for any reason. Lift it up straight from the ground and place horizontally.

### III. INSTALLATION AREA

The appliance shall be installed in enclosed and well ventilated areas (not outdoors). Before positioning the appliance, check the overall dimensions and the exact position of the electrical, water connections.

Make sure that it is placed so that the door may be fully opened.

The appliance is not meant to be fitted and a 2" space must be left all round it.

It is not advised to place it near heat, fryers or other hot liquids. If this is not possible at least respect the following distances from machinery: 20" from the sides and above the appliance and 28" from behind.

Do not place the device near materials or containers of inflammable liquids (such as walls, furniture, screens, gas canisters) as it can be a fire hazard. If this is not possible, cover the inflammable parts with fire and heatproof material and by checking fire hazard regulations.

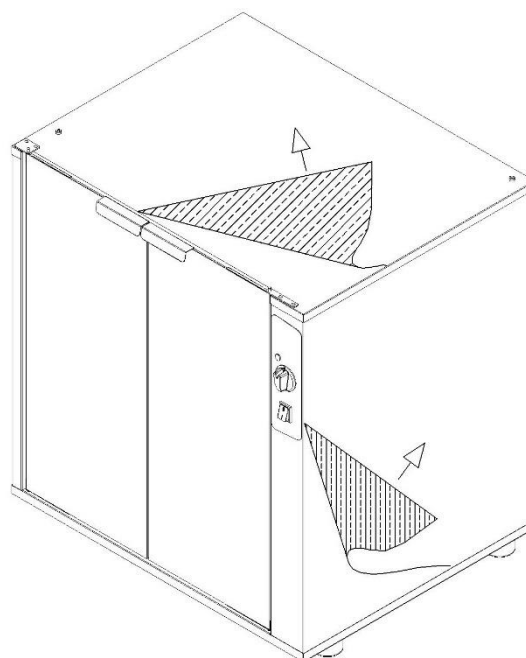
### IV. PREPARING FOR INSTALLATION

Remove the outer packaging (wooden caging and/or carton box) and dispose it in compliance with the laws in force in the country of installation.

#### REMOVING PROTECTIVE FILM ETC.

Remove the protection film from the external and internal walls. (See image)

**Remove all information covering from the inside, and take off all plastic packaging.**



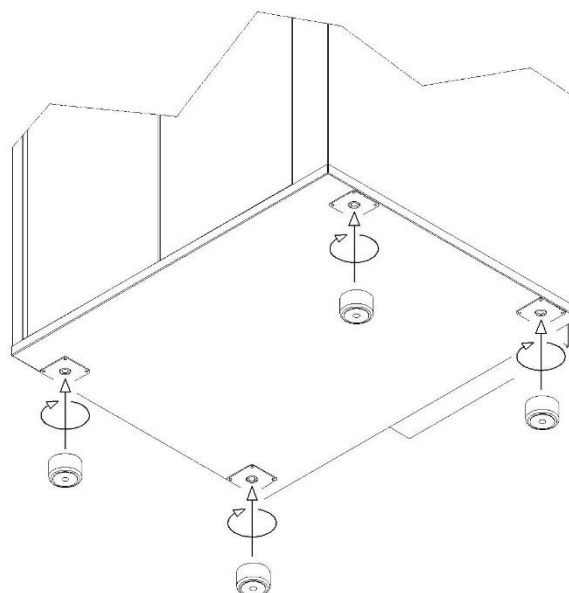
#### STANDS ADJUSTMENT

**Do not use the appliance without feet.**

Take the feet from inside, raise the device on one side and screw them in the positions shown. They have threaded inserts (see image).

If they are not used, this prevents airflow from cooling the electric parts and outsides of the device which causes over-heating and damage to components.

By placing the appliance flat it will ensure correct functioning. This can be achieved by fitting the stands correctly and using a spirit level.



## V. WATER CONNECTION

Make sure the device is placed near a water connection.

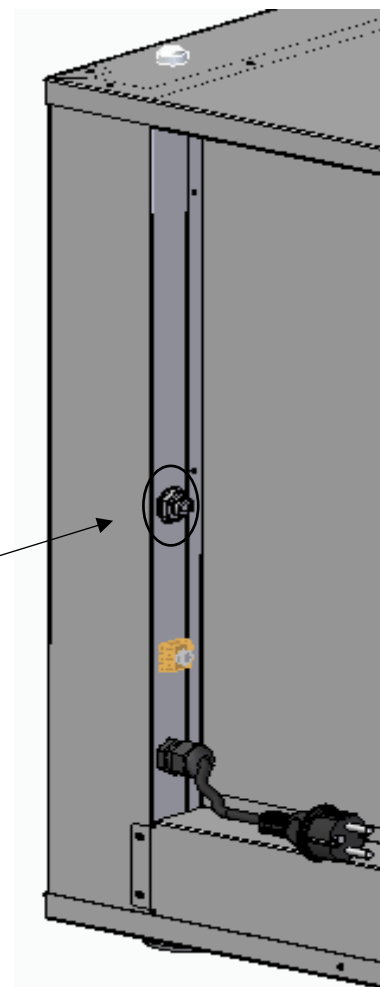
Before connecting the device, allow enough water through to remove any remnants in the piping so that they did not get into the magnetic valves.

It is necessary to install a shut-off valve and mechanical filter between the plumbing and the device.

The inflowing water shall have a pressure value comprised between 150 (1,5 bar) and 200 kPa (2bar) and a maximum temperature of 30°C.

If the inflow pressure value exceeds 200kPa (2bar), a pressure reducer will have to be installed, calibrated at 200kPa (2 bar).

**WATER INPUT**



## WATER TREATMENT

In order to ensure trouble-free operation of the device, the water should have a hardness of maximum 5°f to prevent lime deposits.

For higher values a **water softening station** should be installed first.

## VI. ELECTRICAL CONNECTION

**WARNING: Main connections must be carried out by a qualified and authorised technician according to national, international and local laws in the country where it is installed.**

**Before mains connection, ensure that the frequency (.....V) and voltage (....Hz) meet the requirements indicated in the in the information tag on the back of the appliance.**

WARNING: if the device does not come with a trolley to facilitate transport, it is advisable to connect it first then place it in position in the work area ensuring the cable is not damaged during placement. This enables easy and safe connection. Ensure that the cable is uniformly exposed to a room temperature no higher than 50°.

### PROOFERS WITH CABLE AND SINGLE PHASE PLUGS

For appliance with cable and plug (single phase 220-240V) the plug merely needs to go into the appropriate socket (the socket must be adapted for the supplied plug and must withstand the voltage required by the appliance indicated on the information plate). The product must be positioned so that the plug is always accessible.

The appliance comes with certified cable and plug therefore they must not be tampered with or modified.

Only the cable can be substituted: **this must be carried out by a qualified authorised technician.** The earth wire must always be yellow green.

### APPLIANCE NOT SUPPLIED WITH CABLE WITH THREE PHASE TERMINALS

Articles supplied by us come with terminals such as in the image. To connect to the mains see the label in the manual and stuck to the lower part of the back of the appliance near the Information plate.

The device must be connected to the electricity with a rubber cable such as H07RN-F.

**WARNING: the yellow/green voltage wires in the earth cable must be 3cm longer than the others.**



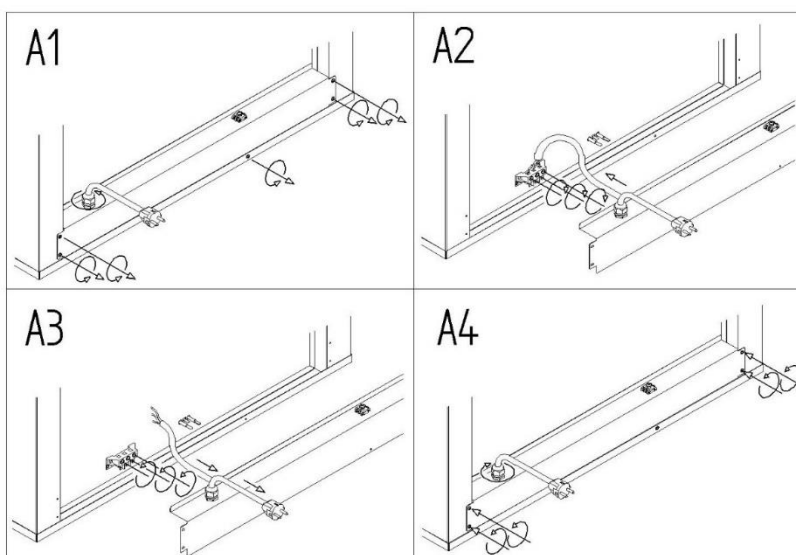
The device must be connected directly to the mains and must have an easily accessible switch from the start, installed for the device according to the national, international and local laws in the country where it is installed. This switch must separate polarization guaranteeing complete disconnection in accordance with the overvoltage III category.

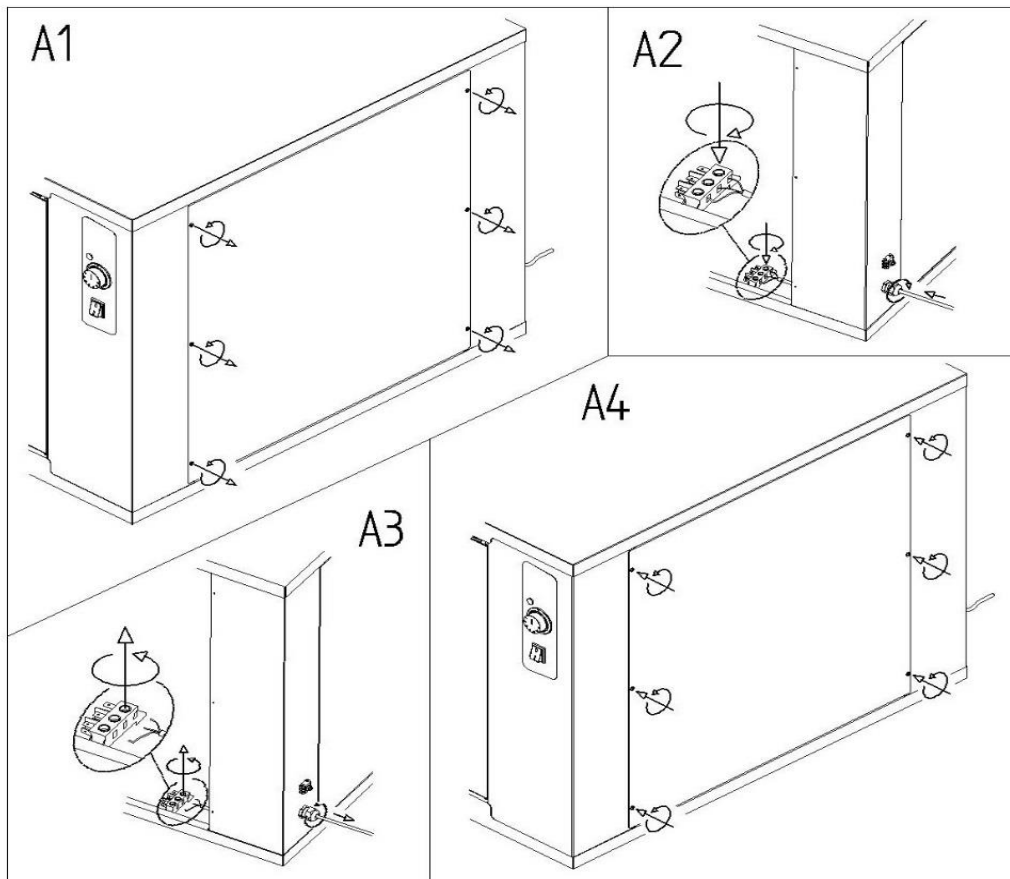
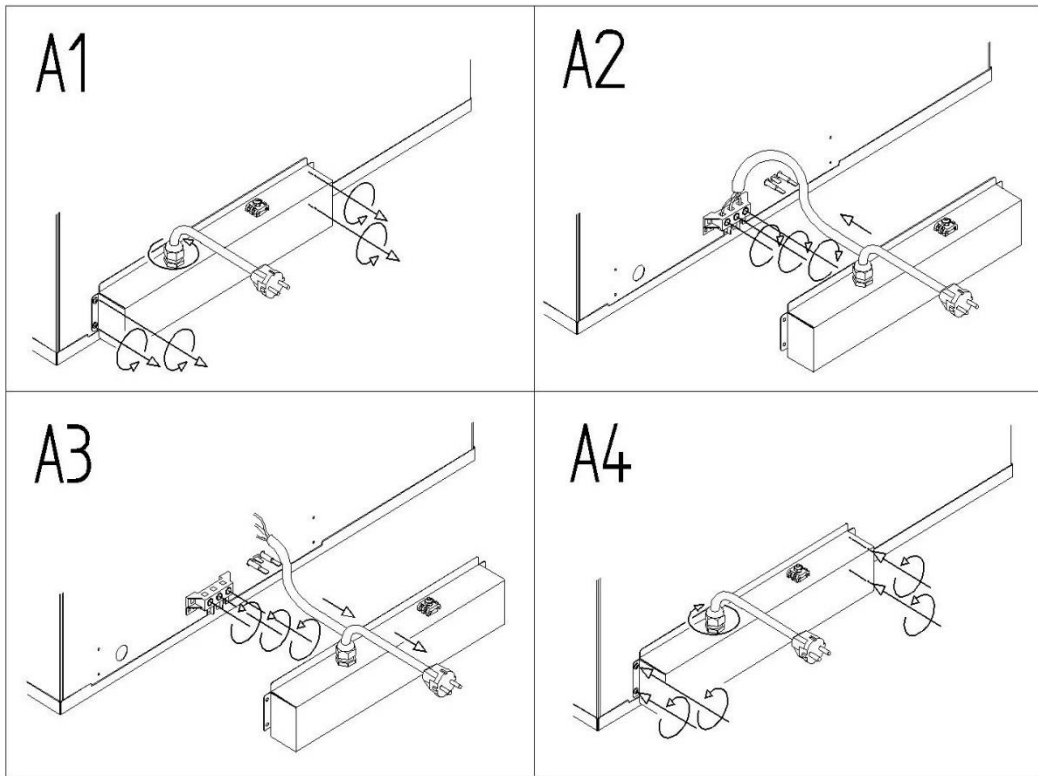
Correct earthing is obligatory and the earth wire must not be operated by the protection switch.

### CABLE CONNECTION

Proceed as follows to connect the power supply wire to the terminal board:

- ( A1 ) Loosen the tops of the cable gland and open the bottom part of the back of the appliance by loosening the screws.
- ( A2 ) Feed the new cable through the cable gland. Connect the cable voltage to the terminal strips following the connection diagram on the label on the back of the appliance. Only connect what is indicated inserting the copper bridge and the electricity cable together under the screws, in the tightening direction, so the cable and the bridge are tightly fixed by tightening the screw. The type of cable to be used (H07RN-F) is indicated on the label for each connection and the voltage sections in mm<sup>2</sup>.
- ( A4 ) Close the bottom part of the back of the appliance by tightening the screws and fit the cable by tightening the cable gland top.





Erroneous connection could lead to overheating of the terminal board which could lead to blowout and electric shock.

Check that all the connections are tight before connecting the device to the mains.

**PE = Yellow/Green:** “EARTH” protection conductor.

**N = Blue:** neutral conductor.

**L = Brown, Grey, Black:** live conductors

Check there is no static discharge between live and earth. Check the limit switch continuity between the external casing and the earth wire of the mains. It is advised to use a multi tester to carry out these operations.

### CABLE SUBSTITUTION

This must be carried out by a qualified authorised technician. The earth wire must always be yellow green.

**WARNING: the yellow/green voltage wires in the earth cable must be 3cm longer than the others.**

Proceed as follows to connect the power supply wire to the terminal board:

- ( A1 ) Loosen the tops of the cable gland and open the bottom part of the back of the appliance by loosening the screws.
- ( A3 ) Loosen the terminal screws and feed the cable conductors through. Take out the old cable from the cable gland.
- ( A2 ) Feed the new cable through the cable gland. Connect the new cable's conductors to the terminal following the connection diagram on the label at the lower part of the back of the appliance. Only connect what is indicated inserting the copper bridge and the electricity cable together under the screws, in the tightening direction, so the cable and the bridge are tightly fixed by tightening the screw. The type of cable to be used (H07RN-F) is indicated on the label for each connection and the voltage sections in mm<sup>2</sup>.
- ( A4 ) Close the bottom part of the back of the appliance by tightening the screws and fit the cable by tightening the cable gland top.

Check that all the connections are tight before connecting the device to the mains.

**WARNING:** Erroneous connection could lead to overheating of the terminal board which could lead to blowout and electric shock.

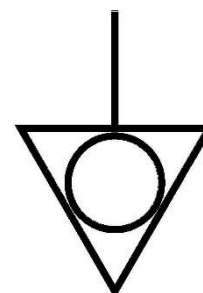
Check there is no static discharge between live and earth. Check the limit switch continuity between the external casing and the earth wire of the mains. It is advised to use a multimeter to carry out these operations

The appliance must be connected to the mains using a H07RN-F cable.

### EQUIPOTENTIAL CONNECTION

This connection shall be carried between the different appliances with the terminal marked by the symbol: (see image). This terminal enables the connection of Yellow/Green cable with a section between 2.5 and 10mm<sup>2</sup>.

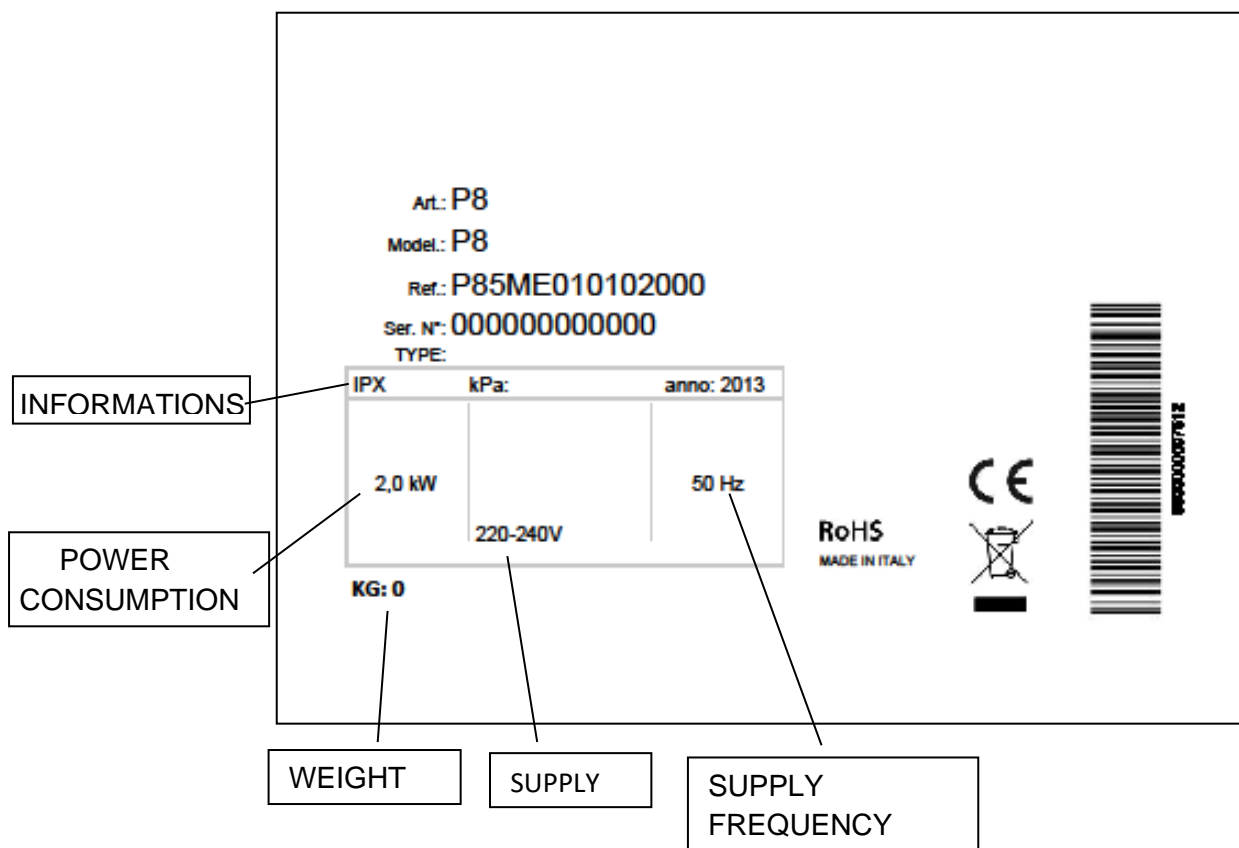
The appliance shall be included in an equipotential system whose efficiency shall be duly verified according to the provisions of the laws in force.





## VII. SPECIFICATIONS

## INFORMATION PLATE



**Art.:** model according to customer classification

**Ref.:** model according to internal manufacturer's classification

**Ser. N°:** identification number, different for each product

**TYPE:** product model according to its technical properties

**Information:** IPX protection level against water sprays / kPa....inflow water pressure / production year.

**Power consumption:** appliance nominal power kW

**Mains supply:** TERMINAL CONNECTION TYPE: device tension in V, number of phases and neutrals (3N = 3 phases more neutral).

**Supply frequency:** appliance frequency in Hz.

**Weight:** appliance weight

## INSTRUCTIONS FOR THE USER

### I. WARNINGS

Read this instructions booklet carefully in that it provides indications regarding safety and use of the appliance.

Keep carefully for reference at all times.

**Incorrect installation, assistance, maintenance, cleaning, tampering or modifications can cause malfunction, damage and breakage.**

The proofer cabinet must only be used for proofing of foods in industrial and professional kitchens. Any other use is inappropriate. The manufacturer is not liable where it is used inappropriately.

The appliance is intended for professional use and it shall be used by qualified personnel.

The appliance is not suitable for use by people with low physical or mental abilities or lacking experience, unless instructed regarding the operation of the device by the personnel in charge of safety their safety.

Do not leave the appliance unattended in presence of children and ensure that the latter do not have access to the appliance.

It is thus strongly recommended not to position sources of heat near the appliance.

Do not under any circumstance, leave flammable material near appliance: it can be a fire hazard.

Food container temperatures, accessories or other objects can be very hot; beware of burns when moving them. Only touch them with relevant thermal protection. Scald danger!

Use fingers to regulate the digital panel options; any other object may damage the device hence nullify the validity of the warranty.

**Damage or breakage of door glass components must be substituted immediately (contact the Assistance Centre). If it is not in use for long periods of time (many days) it is advisable to turn it off at the mains. The producer shall not be deemed liable for any damage incurred by persons or properties, caused by non compliance with the aforementioned instructions of deriving from tampering with even a single part of the appliance and use of non-genuine spare parts. This appliance complies with the EU directives in force.**

### II. TESTING

Make sure all checks required to ascertain strict adherence with the soundness of the systems and the installation of the appliance with the law regulations as well as technical and safety instructions provided for by this manual are as well are carried out before operating the appliance.

**There should not be plastic bags inside it, instruction manuals, plastic film or anything else.**

All packaging should have been entirely removed, including the protective film applied on the walls of the product purchased.

**Check every item in the list below:**

On reaching the set temperature, the cooking temperature thermostat turns off the heating elements.

### **FIRST CLEANING OF THE COOKING CHAMBER**

**Disconnect electrical power from the appliance and wait until the device is cooled completely before cleaning.**

**WARNING: the appliance should never be cleaned with high pressure water sprays.**

There should never be any residue of solvents or detergents. They should be removed by rinsing thoroughly using a damp cloth. Appropriate eye, mouth and hand protection should be used. Possible danger of corrosion.

Clean the walls of the proofer chamber using hot water and soap, then rinse; never use aggressive or acid products.

### **III. ORDINARY MAINTENANCE**

The user is solely responsible for ordinary maintenance. The Assistance Centre must be contacted for extraordinary maintenance which requires a specialised authorised technician.

#### **ORDINARY CLEANING OF COOKING CHAMBER CLEANING**

**Disconnect electrical power from the appliance and wait until the oven is cooled completely before cleaning.**

At the end of a working day, clean the equipment, both for hygienic reasons and to avoid malfunctioning.

The proofer must never be cleaned using direct or high pressure water jets. In the same manner, to clean the appliance do not use pan-scrubbers, steel brushes or scrapers; it is possible to use stainless steel wool, rubbing it in the direction of the sheets satin finish.

Wait for the cooking compartment to cool down.

Remove the side tray racks.

Manually remove all removable residues place the removable parts inside dishwashers.

To clean the cooking compartment use soapy warm water. Subsequently, all surfaces must be thoroughly rinsed, being careful to ensure no detergent residues remain.

Only use products recommended by the manufacturer of the appliance.

#### **EXTERNAL CLEANING**

Only use a damp cloth with warm water or products suitable for cleaning stainless steel. Do not use acidic products or ammonia.

**WARNING: the appliance should never be cleaned with high pressure water sprays.**

### **IV. EXTRAORDINARY MAINTENANCE**

It is advisable to have the appliance subjected to periodical checks (at least once per year) by a specialised authorised technician.

Any maintenance, installation or repair work must be carried out by qualified authorised personnel by contacting the Assistance Centre. Before carrying out any operation the appliance must be plugged out at the mains, turn off the water mains taps and wait for it to cool down.

Before moving the appliance from position, check that the electricity and water connections (electric cables water pipe and drainage) are correctly plugged out.

If the appliance is on wheels check that electric cables, pipes or anything else are not damaged while moving it. Ensure the break is on. Avoid placing the device near heat (such as fryers etc.).

After carrying out the task and replacing the appliance in its initial position, check that the electric and water are connected correctly.

## V. MAINTENANCE IN CASE OF BREAKAGE

If the appliance breaks, disconnect it from the mains and turn off water. Before ringing Customer Service, check the chart below).

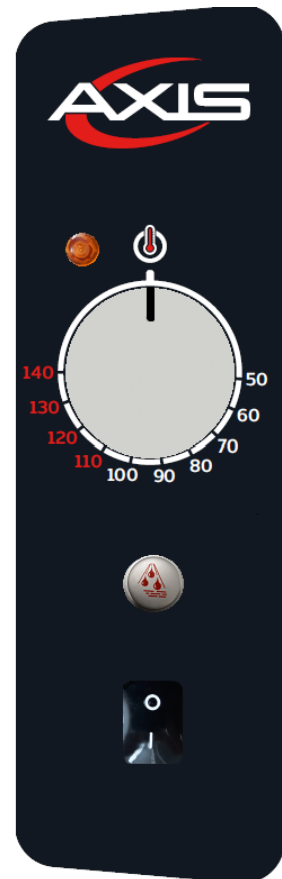
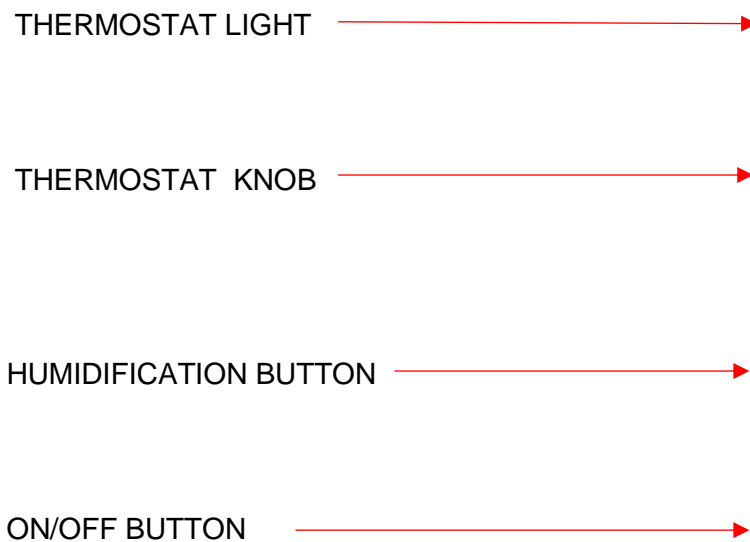
PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The leavening cabinet isn't heating	Supply voltage failure	Restore power supply voltage
	Incorrect connection to the power supply network	Check connection to the power supply network
	Broken resistance	Contact specialised technician for repair (Assistance Service).
	Broken thermostat of temperature	Contact specialised technician for repair (Assistance Service).

If the problem persists we advise you to consult a retailer of manufacturer asking for Assistance Service specifying the problem and supplying your **code (Art.) and serial number (Ser N°)**. This information is provided on the INFORMATION PLATE on the back of the machine.

### SPARE PARTS

Use only authorized parts for product repair. All interventions shall be carried out by authorized and specialized technical personnel. Contact the Assistance Centre to request spare parts.

## VI. CONTROL PANEL



- **ON/OFF BUTTON**  
This button turn the leavening cabinet on and off.
- **THERMOSTAT KNOB**  
This knob allows selecting the desired coking temperature.

- **THERMOSTAT LIGHT**

When the heating elements are lit they are on because the internal leavening cabinet temperature is less than the set by the thermostat value dial. When the light goes off it means that the inside of the leavening cabinet has reached the set temperature.

- **STEAM SELECTOR**

This button enables humidifying for the length of time it stays pressed.

## **VII. ADVICE DURING COOKING**

Press ON/OFF and turn the temperature dial to the desired value.

TABLE DES MATIERES: page

**INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR**

I.	AVERTISSEMENTS	2
II.	OPERATIONS PRELIMINAIRES	2
III.	LIEU D'INSTALLATION	3
IV.	PREDISPOSITION A L'INSTALLATION	3
V.	RACCORDEMENT ELECTRIQUE	4
VI.	DONNEES TECHNIQUES	8

**INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR**

I.	AVERTISSEMENTS	9
II.	PREMIERE UTILISATION	10
II.	ENTRETIEN ORDINAIRE	10
IV.	ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	11
V.	ENTRETIEN EN CAS DE PANNE	11
VI.	PANNEAU E COMMANDES	12
VII.	CONSEILS PENDANT L'UTILISATION	12

## 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.

Ne pas positionner le dispositif près de matériaux ou récipients de matériel inflammable comme murs, meubles, mitoyens, bouteilles de gaz ; il peut être cause de danger d'incendie. Si ceci n'est pas possible revêtir les parties inflammables avec matériel isolant thermique pas inflammable en prêtant la plus grande attention aux règles de prévention.

### 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.**

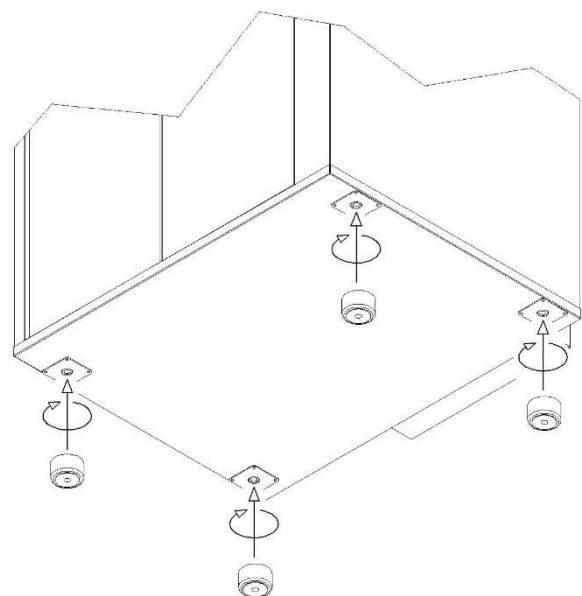
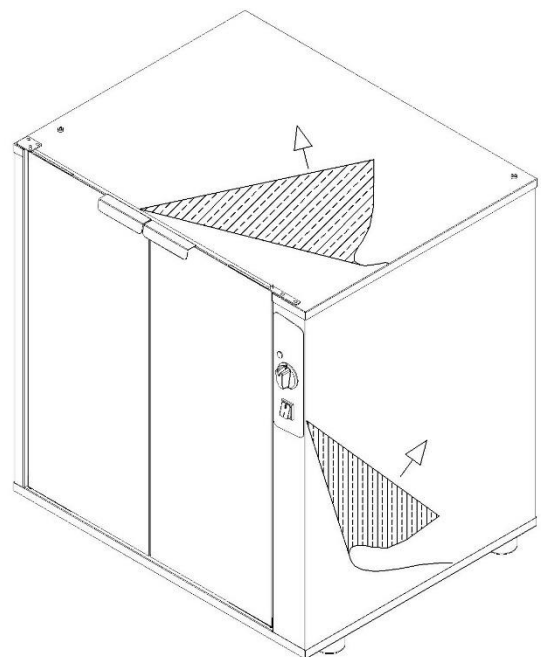
#### REGLAGE DES PIEDS

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 HYDRIQUE

Font bien sûr l'appareil est placé près d'un raccordement à l'eau.

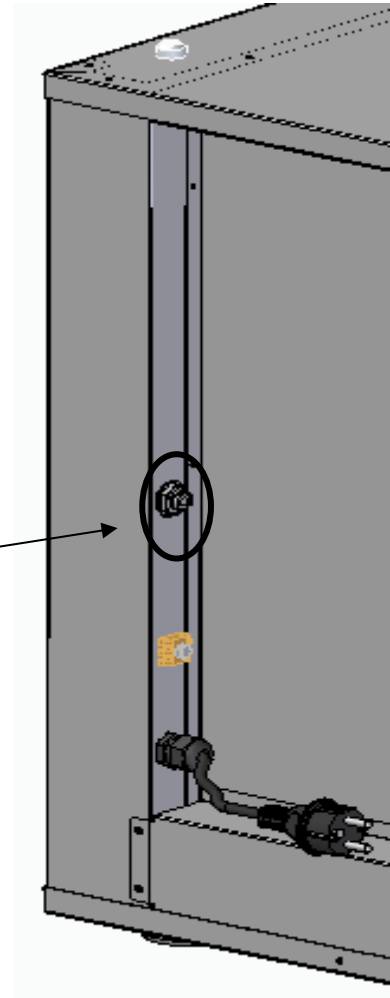
Avant de brancher l'appareil, laisser assez d'eau à travers pour enlever des restes dans la tuyauterie afin qu'ils n'a pas obtenu dans les électrovannes.

Il est nécessaire d'installer un robinet d'arrêt et filtre mécanique entre la plomberie et le périphérique.

L'eau en entrée doit avoir une valeur de pression comprise entre 150 (1,5 bar) et 200 kPa (2bar) et une température maximale de 30°C.

Si les valeurs de pression en entrée dépassent 200kPa (2bar), il faudra installer un réducteur de pression, taré à 200kPa (2 bar).

**ENTRÉE D'EAU**



### TRAITEMENT DE L'EAU

Afin d'assurer le bon fonctionnement de l'appareil, l'eau doit avoir une dureté maximale 5° f pour empêcher les dépôts de calcaire.

Pour des valeurs plus élevées de l'eau adoucisseur station doit être installé tout d'abord.

## VI. 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 Plaquette Données). Le produit doit être placé de façon à ce que la fiche soit toujours accessible.

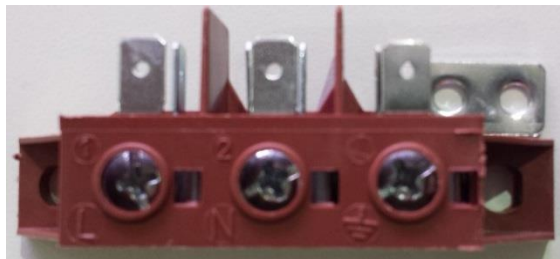
L'appareil est fourni avec câble et fiche certifiés: ils ne doivent pas être manipulés ou changés. On peut seulement remplacer le câble: **cette opération doit être effectuée par un technicien qualifié et autorisé.** Le câble de mise à la terre doit toujours être de couleur jaune vert.

### 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 Plaquette 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.**



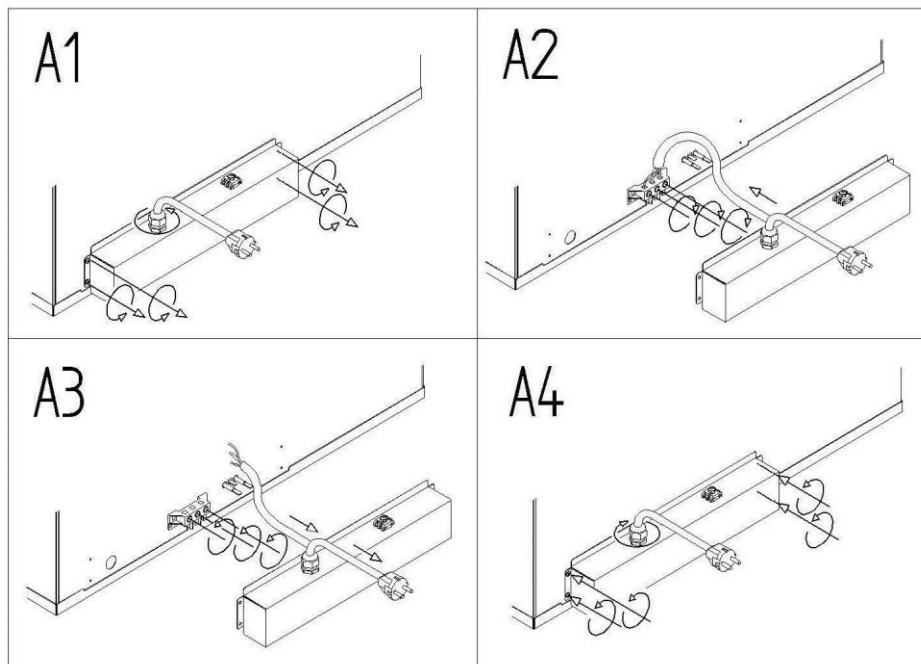
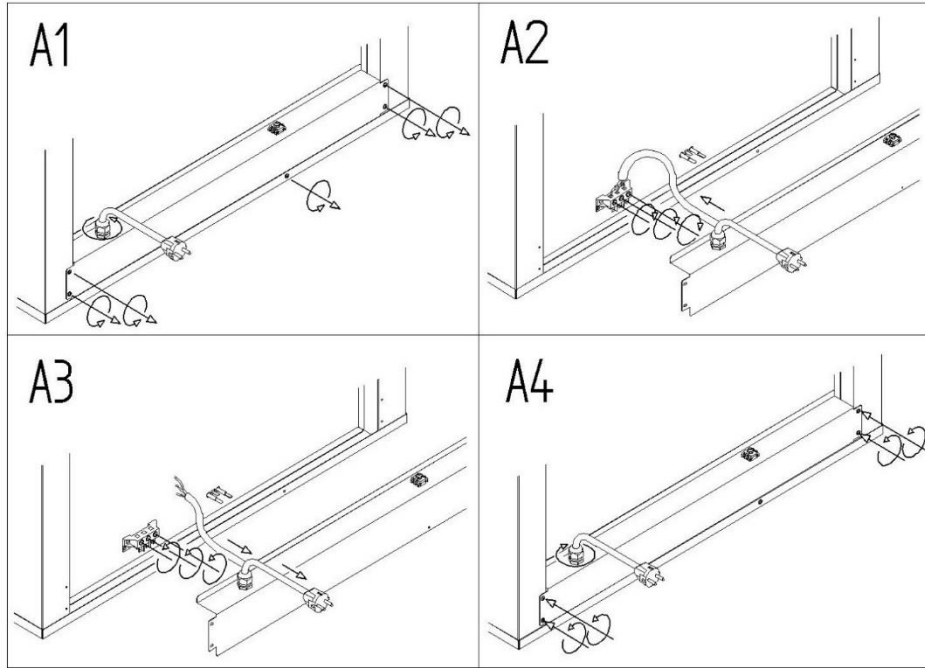
L'appareil doit être raccordé de façon directe au circuit électrique et doit être équipé en amont d'un interrupteur d'accès facile et installé sur l'installation conformément aux normes internationales, nationales et locales en vigueur dans le pays d'installation. Cet interrupteur doit avoir une séparation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

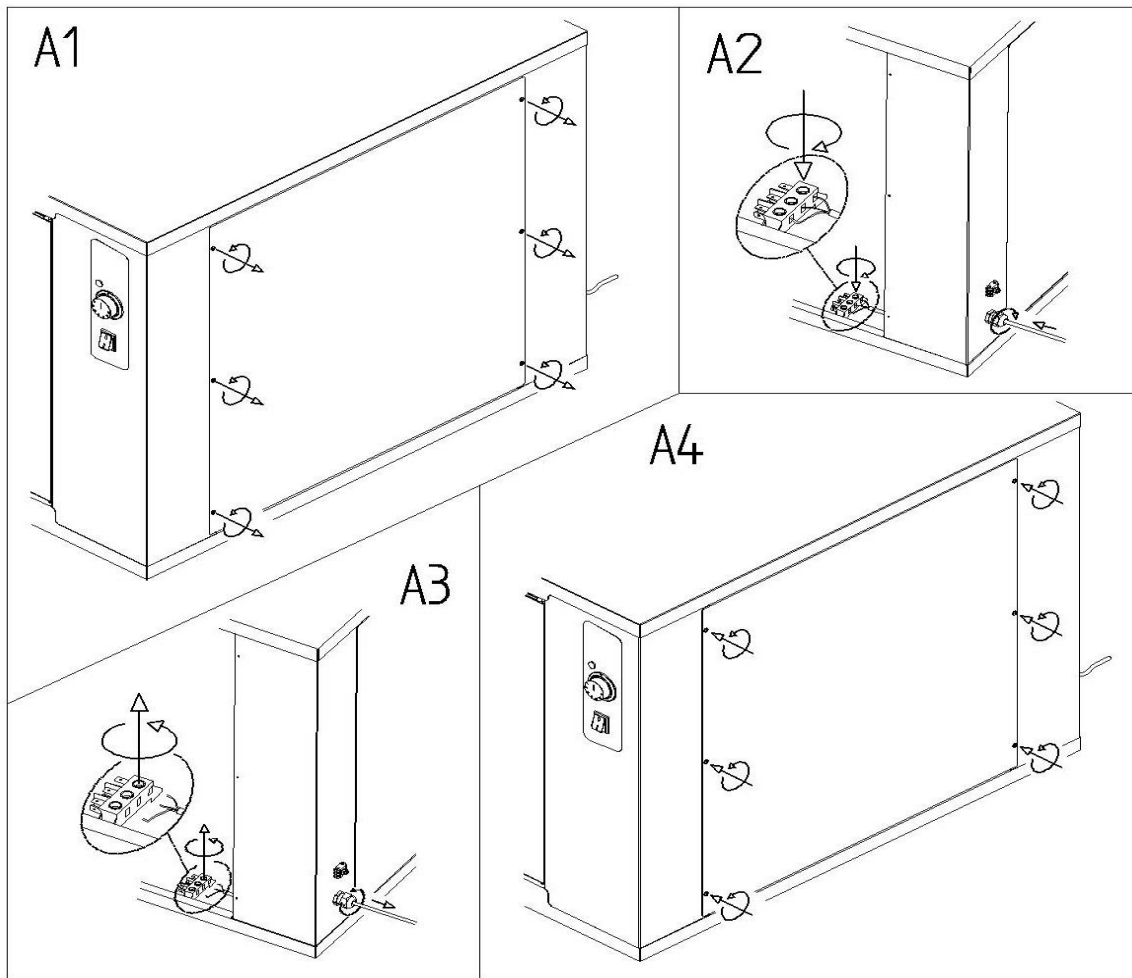
Un raccordement correct à la terre est obligatoire et le câble de terre ne doit en aucun cas être interrompu par l'interrupteur de protection.

### RACCORDEMENT DU CÂBLE 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.
- ( A3 ) 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 mm<sup>2</sup> 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

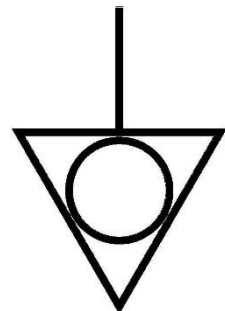
Vérifier l'absence de dispersion électrique entre phases et terre. Vérifier la continuité électrique entre la carcasse externe et le fil de terre du circuit. Il est conseillé d'utiliser un multimètre pour effectuer ces opérations.

### 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 10mm<sup>2</sup>.

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.



## 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 mm<sup>2</sup> 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.

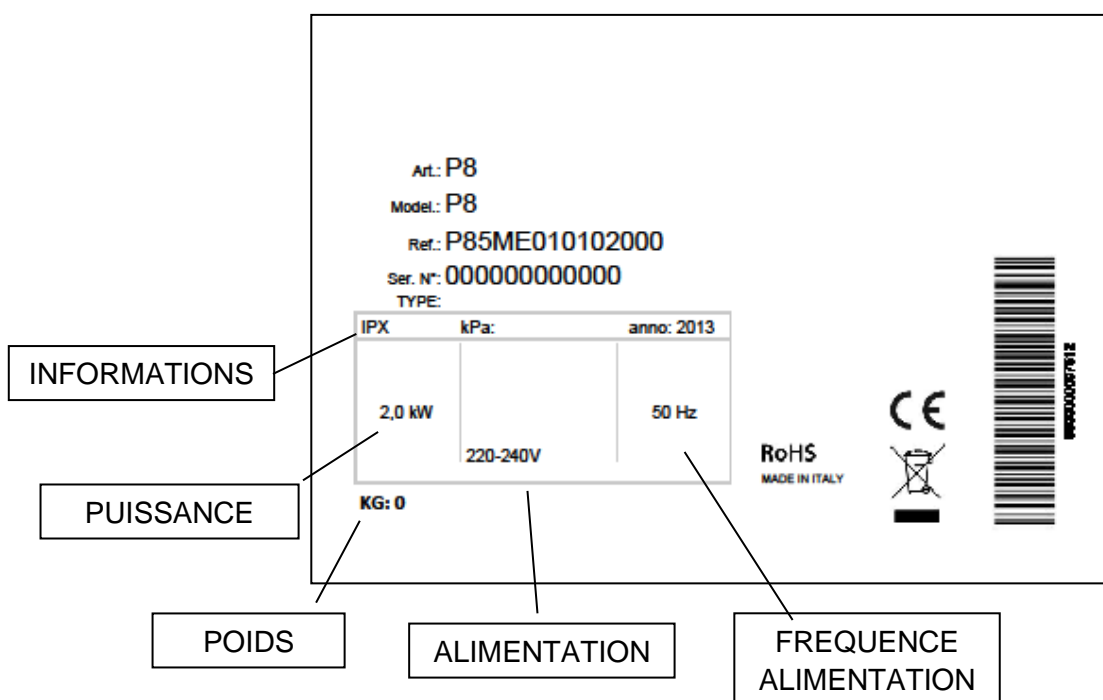
**ATTENTION:** Un mauvais raccordement peut causer une surchauffe de la borne, ce qui peut la fondre et entraîner des risques de décharges électriques.

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.

## VII. DONNEES TECHNIQUES

### PLAQUETTE DONNÉES



<b>Art./Modèle:</b>	modèle selon la classification du client
<b>Réf.</b>	modèle selon la classification interne du producteur
<b>Ser. N°</b>	numéro d'identification, différent pour chaque produit
<b>TYPE :</b>	identifie code de certification
<b>Informations:</b>	IPX4 niveau de protection contre les jets d'eau / kPa....pression eau en entrée /année de production.
<b>Puissance absorbée:</b>	Puissance nominale de l'appareil kW
<b>Alimentation:</b>	TYPE DE RACCORDEMENT SUR BORNE: tension appliquée à l'appareil en V, nombre de phases et neutre (3N = 3 phases et neutre).
<b>Fréquence alimentation:</b>	fréquence de l'appareil en Hz.
<b>Poids:</b>	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.

Domages 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.

## 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. 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.**

### 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.

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).

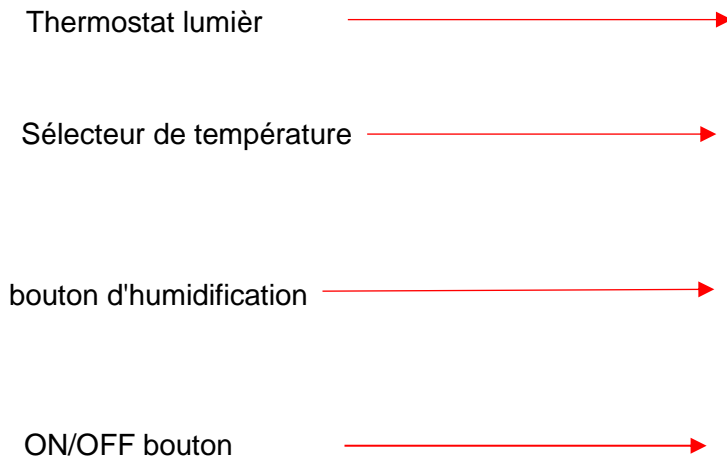
Si la panne persiste, nous vous recommandons de vous adresser au revendeur ou à la société productrice en demandant l'intervention du Service Assistance en spécifiant le problème et en indiquant le **le code (Art.) et numéro de série (Ser N°)** de l'appareil en votre possession. Ces données se trouvent 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 DE 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.
- **BOUTON VAPEUR**  
Cette touche permet d'activer la fonction d'humidification tant qu'on la maintient enfoncée.

## VII. CONSEILS PENDANT 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.