

HANDBUCH FÜR INSTALLATION UND GEBRAUCH



GÄRSCHRANK SERIE 2005

INHALTSVERZEICHNIS

Erklärung der Konformität mit den CE-Normen	3
Allgemeine Hinweise und Wartung	4
Technische Daten und Identifikation	4
Anschlüsse	5
Elektrische Daten	5
Wasseranschluss	5
Ansichten des Geräts	6
Installation	7
Elektrischer Anschluss	8
Gebrauchsanweisungen	8
Funktionsweise des Gärschranks (Schaltblende)	9
Einsetzen und Positionieren der Hordengestelle	11
Explosionsdarstellung Ersatzteile Gärschrank TTR M05	14
Explosionsdarstellung Ersatzteile Gärschrank M05	15
Explosionsdarstellung Ersatzteile Gärschrank 1150 M05	16
Karte für Ersatzteile	17
Elektroanlage	18
Anmerkungen	19

ALLGEMEINE HINWEISE

- Das vorliegende Handbuch muss zusammen mit dem Gerät ausgehändigt werden und dieses bis zum Ende seiner Lebensdauer begleiten.
- Es muss griffbereit neben dem Gerät aufbewahrt werden, damit stets darin nachgeschlagen werden kann.
- Für die Installation, Inbetriebnahme und Wartung des Gärschranks sollte ausschließlich Fachpersonal eingesetzt werden, das die Arbeiten nach den Anweisungen des Herstellers und den jeweils geltenden Vorschriften durchführen muss.
- Vorrichtungen oder Sicherheitsvorrichtungen dürfen nicht verstellt, entfernt, deaktiviert oder unterbrochen werden, da sonst keine Garantieansprüche an den Hersteller gestellt werden können.
- Das Gerät in den vorgesehenen Zeitabständen einer Wartung und Pflege durch das Fachpersonal des Herstellers unterziehen.
- Bei Ende des Betriebs immer alle Anschlüsse (Strom und auch Wasser) schließen.
- Das Gerät bei Betriebsstörungen oder Defekten ausschalten.
- Werden nichtoriginale Ersatzteile verwendet, ist keine Gewährleistung des störungsfreien Betriebs und der Sicherheit des Gärschranks möglich. Wenden Sie sich für Wartungen und Reparaturen ausschließlich an das vom Hersteller autorisierte Personal oder direkt an den Hersteller. Nur dann sind Sie sicher, dass sowohl die Ersatzteile als auch die Arbeit die erforderliche Qualität besitzen.

TECHNISCHE DATEN UND IDENTIFIKATION

Die wesentlichen technischen Daten für das Gerät sind auf dem Serienschild aufgedruckt, die Anschlussstellen an der Gärschränkrückseite gekennzeichnet, wie es in der nachfolgenden Zeichnung dargestellt ist.

Für jede Mitteilung an die Herstellerfirma oder an eine Kundendienststelle stets Modell, Code und Seriennummer angeben.

REINIGUNG UND PFLEGE

Achtung!

Das Gerät darf auf keinem Fall mit einem Hochdruckreiniger oder mit direkten Wasserstrahlen gesäubert werden.

Bei der Reinigung die Stromzufuhr zum Gärschrank unterbrechen.

Das Gerät erst nach dem Abkühlen reinigen.

Die heiß gewordenen Verglasungen der Tür nicht mit kaltem Wasser reinigen.

Der Gärschrank ist täglich zu reinigen!

Die Außenfläche aus Stahl kann mit einem feuchten Lappen und eventuell mit Zusatz handelsüblicher Reinigungsmittel gesäubert werden. Danach trockenreiben. Man sollte auf keinen Fall scheuernde oder ätzende Mittel verwenden, die die Oberfläche beschädigen würden. Besonders geeignet zur Pflege sind Spezialprodukte zur Stahlreinigung. In diesem Fall die Gebrauchshinweise des Herstellers befolgen.

Zur Reinigung der Gärkammer empfiehlt sich die Verwendung von speziellen Reinigungssprays. Auch in diesem Fall die Gebrauchshinweise des Herstellers befolgen.

Es dürfen keine gesundheitsschädlichen Reinigungsprodukte verwendet werden.

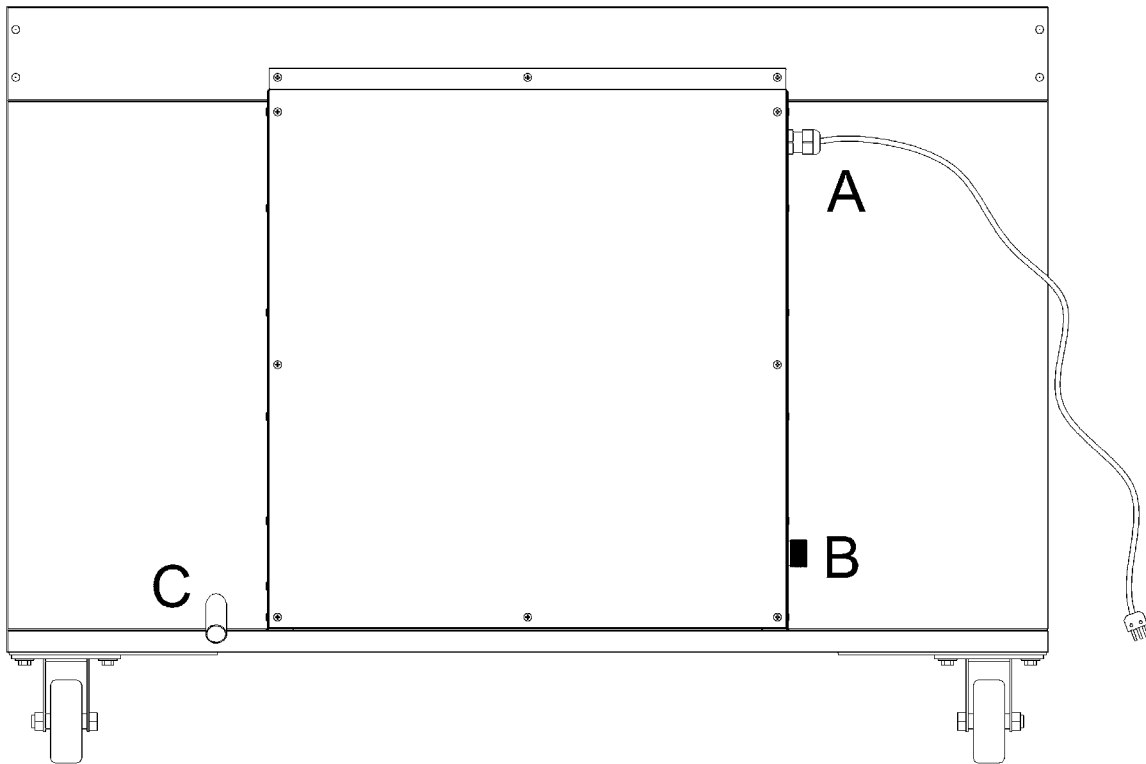
MASSNAHMEN BEI AUFTRETEN VON STÖRUNGEN

Wenn, selbst bei ordnungsgemäßer Benutzung des Gärschranks Störungen auftreten, diesen außer Betrieb setzen, alle Anschlüsse schließen und einen zum Kundenservice autorisierten Techniker rufen.

MASSNAHMEN BEI LÄNGERER NICHTBENUTZUNG

Ist eine längere Nichtbenutzung des Geräts vorgesehen (Saison, Urlaub, usw.) wird empfohlen, den Gärschrank entsprechend den obigen Anweisungen zu reinigen und sofort trockenzureiben. Die elektrischen Vorrichtungen trennen und die vorgeschalteten Verschlussähne schließen.

Anschlussstellen



A- Elektrischer Anschluss

B- Wassereinlauf (3/4")

C- Wasserablauf (1/2") – **Achtung: Der Ablauf ist separat von eventuellen anderen Abläufen anzuschließen**

ELEKTRISCHE DATEN

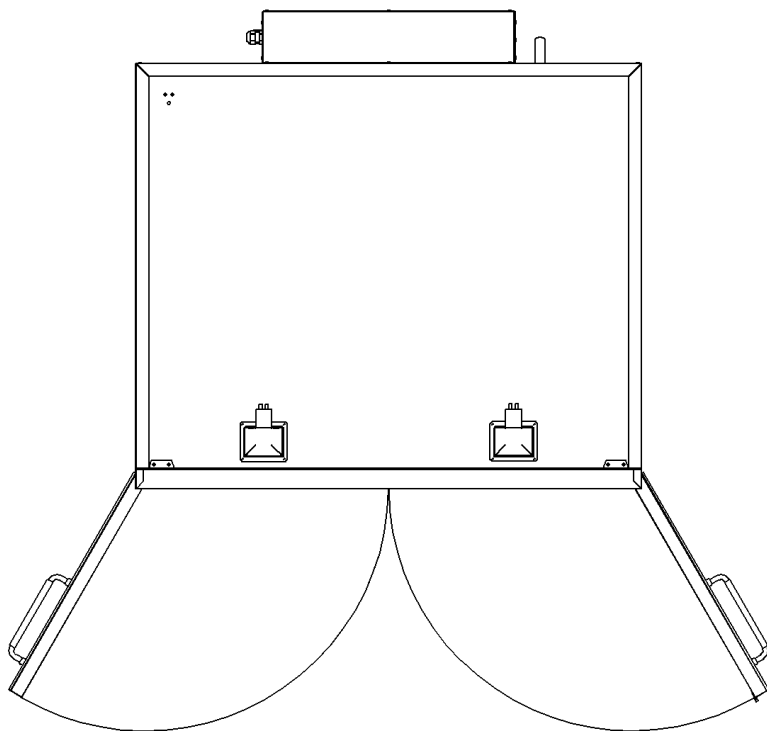
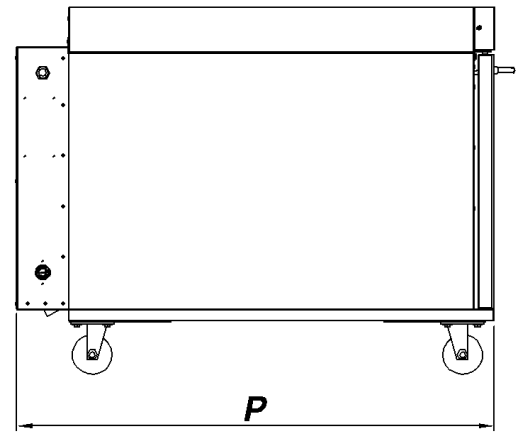
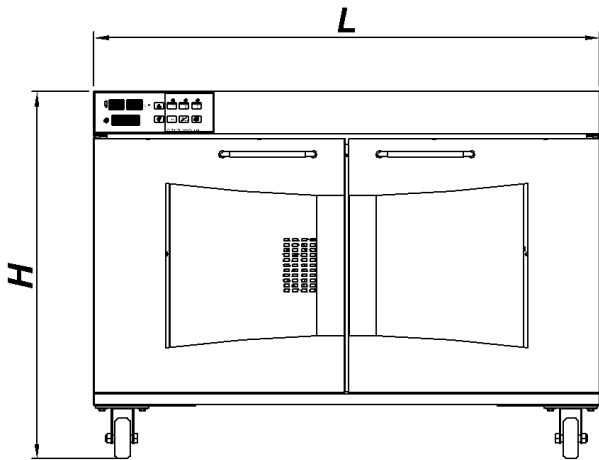
Modell	Nennspannung AC V	Anschlusskabel min. vom Typ H07 RN-F Mindestquerschnitt	Nennaufnahme kW
GÄRSCHRANK	230 V _{AC} – 50Hz	3 x 1.5 mm ²	1.5

WASSERANSCHLUSS

Es wird enthärtetes Wasser mit einem Härtegrad von 5°f empfohlen. Falls der Druck im Wassernetz nicht innerhalb des in der nachstehenden Tabelle angegebenen Wertbereichs liegt, ist dem Gärschrank ein Druckminderer vorzuschalten.

Wassereinlauf	Wasserablauf	Netzdruck
3/4 "	1/2 "	50 - 300 kPa

Ansicht des Geräts



AUSSENMASSE	L	P	H
GÄRSCHRANK TTR M05	1000	950	730
GÄRSCHRANK M05	800	1200	860
GÄRSCHRANK 1150 M05	1150	1130	750

INSTALLATION

TRANSPORT

Der Gärschrank wird in der Regel in einer Holzkiste geliefert, die oben offen ist und auf einer Stapelpalette steht. Die Einzelteile sind geschützt und im Innenbereich des Gärschranks untergebracht.

ABLADEN

Den Gärschrank mit einem Gabelstapler abladen. Die werksinterne Beförderung entweder mit einem Gabelstapler oder einem Hubwagen vornehmen. Der Gärschrank muss dabei noch auf der Palette stehen.

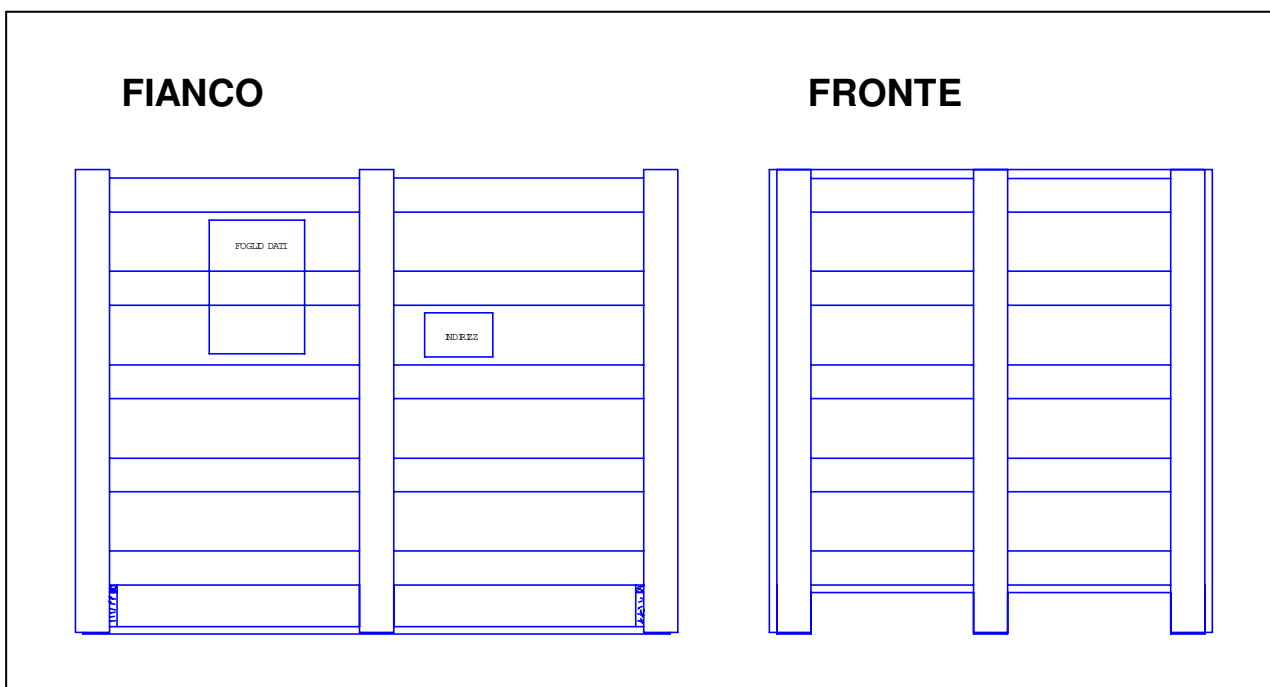
Bevor der Gärschrank bei Erhalt ausgepackt wird, prüfen, ob die Verpackung nicht etwa beschädigt ist. Sollte dies der Fall sein, die Ware unter Vorbehalt abnehmen und bei offensichtlichen Schäden für fotografisches Beweismaterial sorgen.

Nach den geltenden Bestimmungen müssen sämtlichen Verpackungsteile entsprechend ihrer Zusammensetzung getrennt und vorschriftsmäßig entsorgt werden.

KONTROLLE

Nach dem Auspacken des Gärschranks alle Teile sorgfältig auf eventuelle Beschädigungen prüfen. Werden Transportschäden festgestellt, den Anweisungen im Liefervertrag für die erforderlichen Maßnahmen zum Erhalt einer finanziellen Deckung beachten.

Verpackungskiste mit Position der Hinweisschilder



ELEKTRISCHER ANSCHLUSS



Achtung!

Der elektrische Anschluss darf nur von Fachpersonal unter Befolgung der Hinweise und Vorschriften laut CEI-Norm vorgenommen werden.

Die Auslegung des Gärschranks prüfen, indem die Werte des Netzstroms mit den Daten auf dem Serienschild verglichen werden. Diesem Handbuch liegt ein Schaltplan bei.

Das Gerät darf nur an das Stromnetz angeschlossen werden, wenn ein allpoliger Schalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm pro Pol zwischengeschaltet wird. Dieser muss sich in einer leicht erreichbaren Position und in der Nähe des Gärschranks befinden.

Das Anschlusskabel muss mindestens ein Kabel vom Typ H07 RN-F sein. Der Mindestquerschnitt und die Leiterzahl sind aus der Tabelle „Elektrische Daten“ zu entnehmen. Feste Anschlüsse erfordern den Einsatz von Kabelkanälen nach Norm.

Das Kabel in den Kabelbefestiger einführen und die einzelnen Leiter an der entsprechenden Klemme anschließen. Das Schild neben der Klemmleiste gibt die korrekte Position der Phasen und des Nullleiters an.

Nach Anschluss des Kabels an der Klemmleiste den Kabelbefestiger an der Rückseite des Geräts festziehen und wieder schließen.

Die elektrische Sicherheit ist nur dann gewährt, wenn das Gerät eine wirksame Erdung nach den geltenden Vorschriften besitzt.

ANWEISUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN BENUTZER



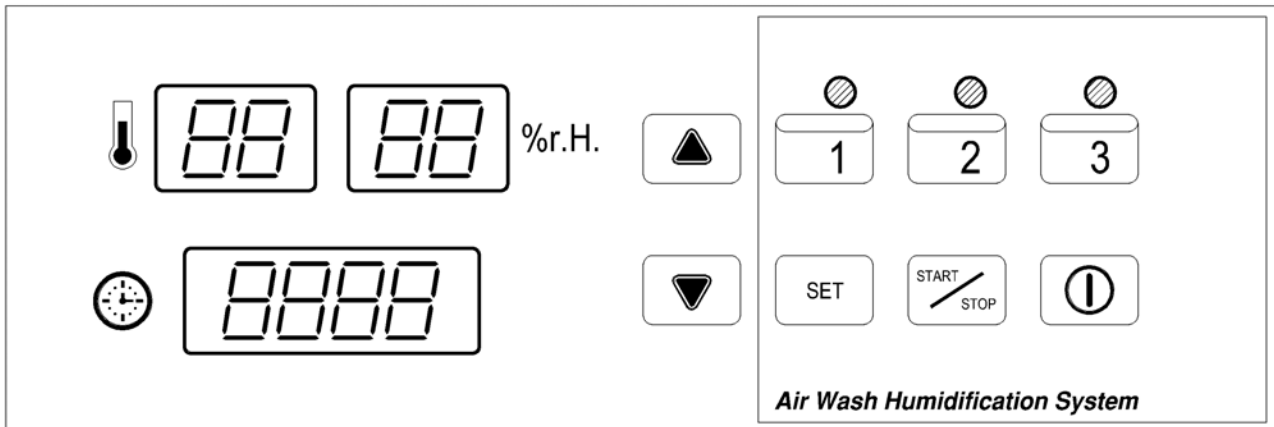
Achtung!

- Erst nach Beendigung aller Anschlussarbeiten ist das Gerät betriebsbereit.
- Ein sicherer Betrieb des Geräts ist nur dann gewährleistet, wenn folgende Hinweise beachtet werden.
- Der Benutzer kann erst mit dem Gerät arbeiten, nachdem er in den Gebrauch und die Funktionsweise des Geräts eingewiesen wurde.
- Verkleidungen oder Teile des Geräts, die sich nur mit einem Werkzeug entfernen lassen, dürfen aus keinem Grund abmontiert werden.
- Das Gerät muss unter Aufsicht benutzt werden!
- Da sich während des Betriebs die Gärschrantür erhitzt, ist erhöhte Vorsicht geboten!
- Die Gärschrantür bei Betrieb und bei erhitztem Gerät vorsichtig öffnen, da heiße Dämpfe austreten können!
- Das Gerät vor Frost schützen.
- Alle Arbeiten in Bezug auf die Installation oder die Reparatur des Geräts sind nach den einschlägigen Vorschriften und von Fachpersonal auszuführen.
- Das Gerät mindestens einmal pro Jahr von einer Fachkraft des Herstellers prüfen lassen. Wir empfehlen deshalb, einen Wartungsvertrag abzuschließen.
- Das Gerät täglich reinigen. Das es nicht gegen Wasserstrahlen geschützt ist, sollte man keinen Hochdruck- oder direkte Wasserstrahl verwenden!

GÄRSCHRANK SERIE 2005

Die Gärschränke Serie 2005 führen Produktverarbeitungszyklen mit elektronischer Regelung von Temperatur, Feuchtigkeit und Zeit aus. Über die nachstehend dargestellte Bedienblende können die vorgenannten Parameter für eine vollautomatische Steuerung des Gärzyklus eingegeben werden. Es stehen 3 speicherbare Programme und ein manuelles Programm zur Verfügung, das nach Bedarf geregelt werden kann.

SCHALTBLENDE



EINSTELLUNG DER FUNKTIONSPARAMETER (MANUELLES PROGRAMM)

Drückt man die Taste 2 Sekunden lang, schaltet sich das Display ein und für 5 Sekunden erscheinen die letzten eingestellten Arbeitsparameter. Danach zeigt das Display die aktuelle Temperatur und Feuchtigkeit in der Maschine an:



Gehen wir nun zur Einstellung der Funktionsparameter über:

Durch Drücken der Taste blinkt das Display worauf mit den Tasten die gewünschte Temperatur eingestellt werden kann.

Mit Taste bestätigen. Darauf blinkt das Display Mit den Tasten den Prozentsatz an Feuchtigkeit eingeben.


Mit der Taste bestätigen. In der nächsten Phase blinkt das Display



Die gewünschten Gärstunden mit den Tasten

eingeben und mit Taste bestätigen. Am Ende dieser Phase beginnt der Gärschrank seinen

Gärzyklus, der folgende Arbeitsabläufe vorsieht:

Temperatur und Feuchtigkeit werden auf die angezeigten Einstellwerte gebracht. Das Erreichen beider Parameter wird durch ein akustisches Signal bestätigt.


An dieser Stelle schiebt der Benutzer das Produkt in den Gärschrank. Drückt er danach die Taste , beginnt die Rückzählung.


Die Rückzählung der Stunden und Minuten wird wie folgt angezeigt:  , wobei H für die Stundenzahl, 10 die Minutenzahl anzeigen wird. Das Blinken steht für die Sekunden.


Sobald die Zählung unter die festgesetzte Zeit sinkt, zeigt das Display Folgendes an:




59 steht für die Minutenzahl und 20 für die Sekundenzahl am Ende des Zyklus.

Während des Vorgangs können die eingestellten Parameter geändert werden. Dazu einfach mit Taste  die Maschine auf Pause stellen und vorübergehend die Gärzeit unterbrechen.

Auf diese Weise können die gewünschten Änderungen vorgenommen und mit der Taste  bestätigt werden.


Wenn alle Änderungen erfolgt sind, erneut die Taste  drücken, worauf der Gärzyklus mit den vorgenommenen Änderungen weiterläuft.

Während dieser Pause führt die Maschine weiterhin die Temperatur und Feuchtigkeitskontrollen aus.

Durch 2 Sekunden anhaltendes Drücken der Taste  erfolgt die Wiederherstellung des Arbeitszyklus, wodurch die laufende Gärung aufgehoben wird.

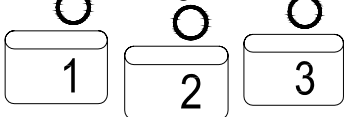
Am Ende des Zyklus lässt die Maschine akustische Signale ertönen, bis der Bediener die Taste



Drückt man kurz die Taste  schalten sich die Lampen in der Kammer 30 Sekunden lang ein.

EINSTELLUNG GESPEICHERTE PROGRAMME

Die vorgenommenen Einstellungen können in 3 Programmen gespeichert werden. Dazu eine Einstellung im manuellen Programm vornehmen, wie es auf Seite 9 beschrieben ist, und dann eine dieser Tasten



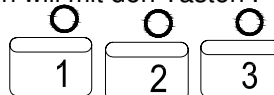
2 Sekunden lang gedrückt halten. Die erfolgte Speicherung wird durch ein

akustisches Signal bestätigt.

Will man eines der 3 gespeicherten Programme ändern, genügt es, die neuen Parameter im manuellen Programm einzugeben und zwei Sekunden lang die entsprechende Taste des zu ändernden Programms gedrückt halten. Die Aktualisierung der Speicherwerte wird durch ein akustisches Signal angezeigt.

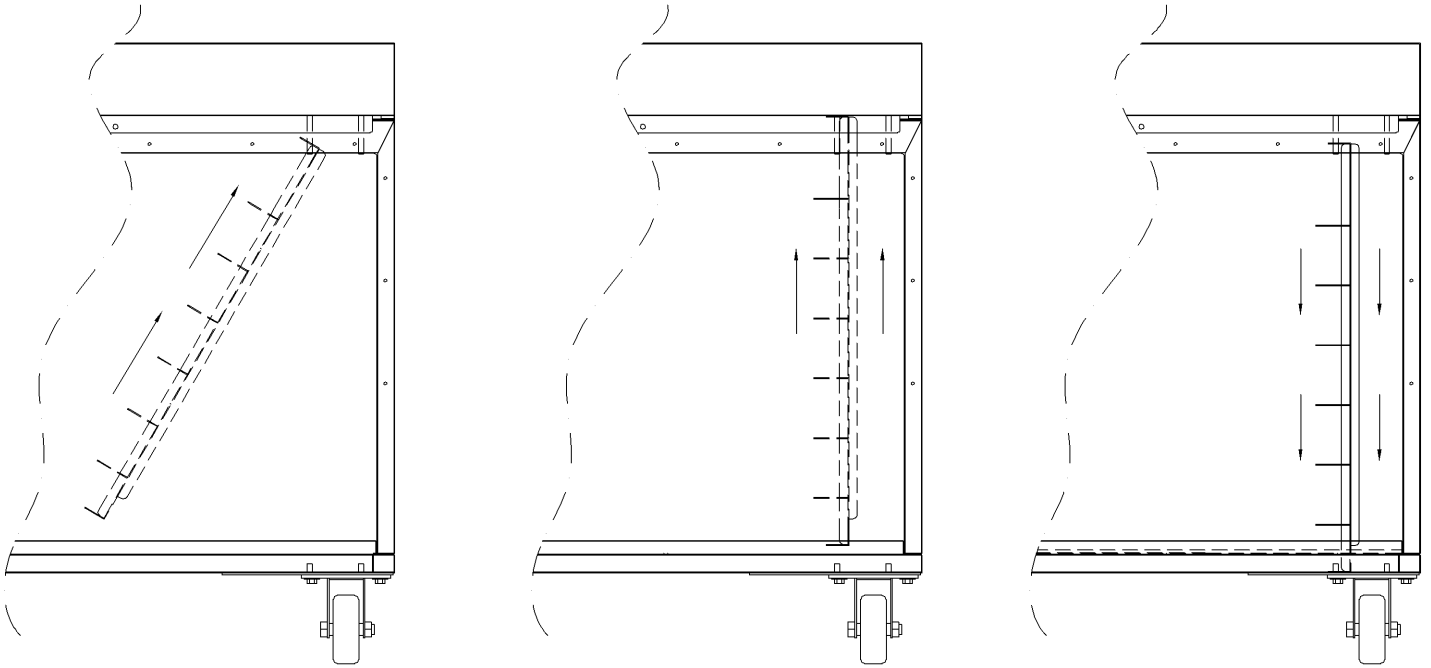
Nach dem Einschalten der Maschine mit der Taste  zeigen die drei Displays die Parameter des zuletzt eingestellten manuellen Programms an.

Der Benutzer kann dann beschließen, ob er es ausführen will, ohne eine Taste zu drücken, es ändern oder eines der drei gespeicherten Programme abrufen will mit den Tasten .

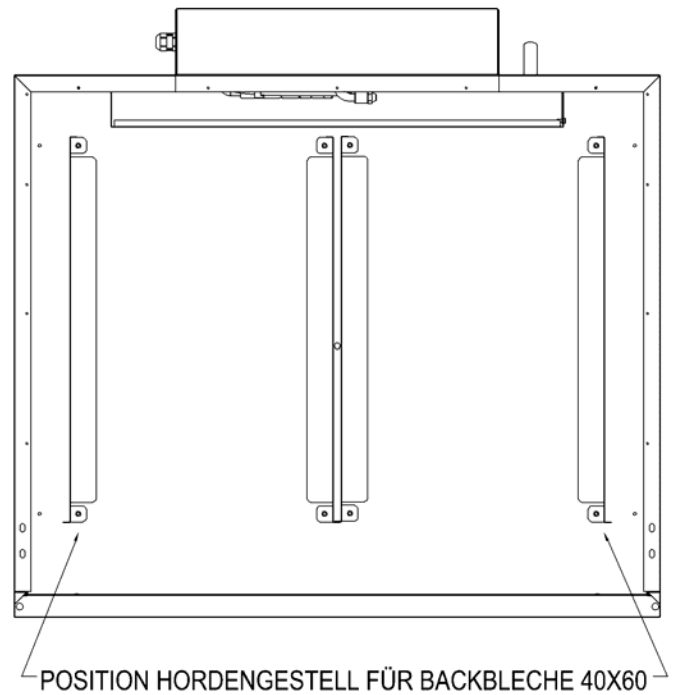
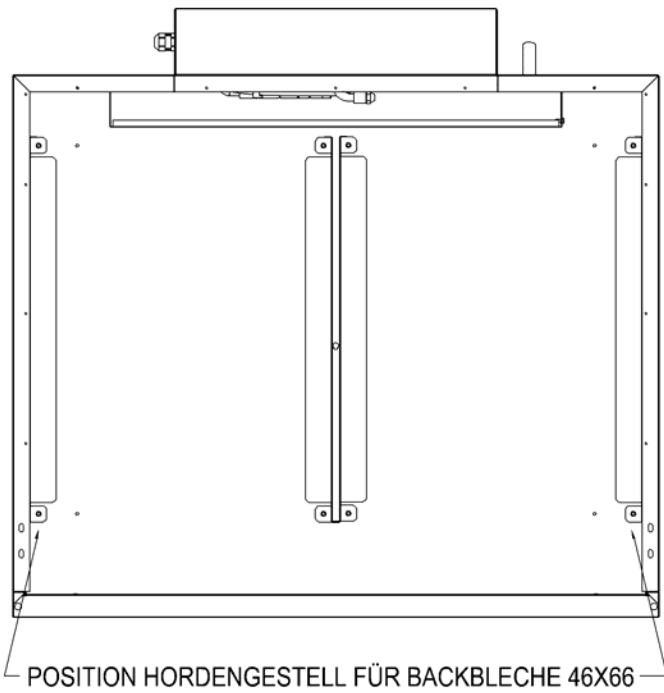


Für diesen Vorgang genügt es, das gewünschte Programm zu wählen und der Gärschrank startet nach einer festgesetzten Zeit automatisch den Gärzyklus.

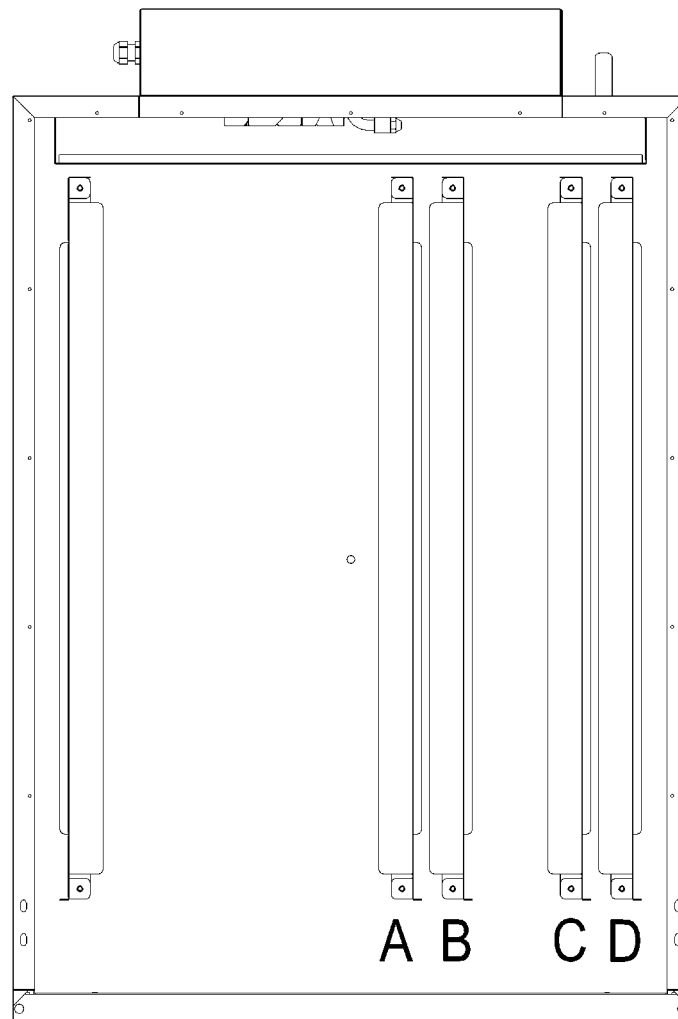
EINSCHUB DER HORDENGESTELLE



POSITIONIERUNG DER HORDENGESTELLE TTR MO5

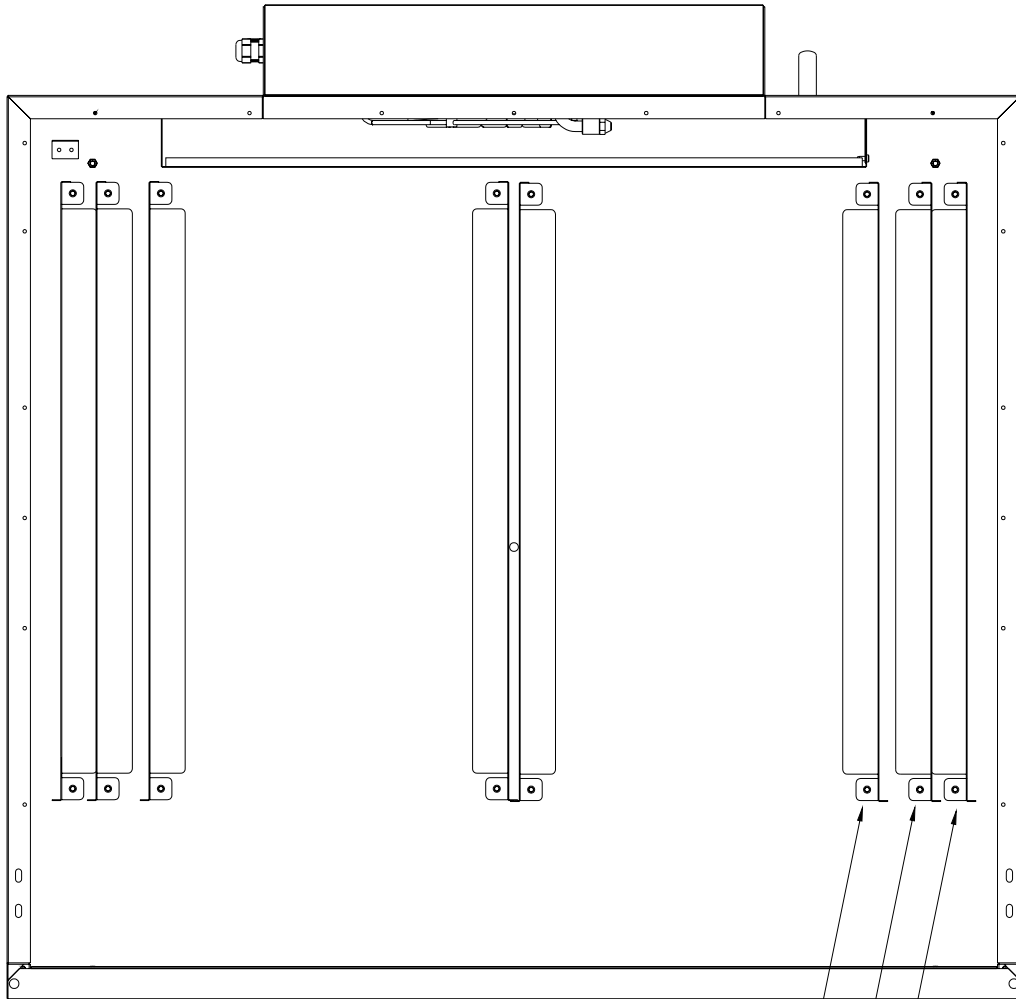


POSITIONIERUNG HORDENGESTELLE MO5



- Position A: Backbleche 40x80 – 1 Backblech pro Einschubebene
- Position B: Backbleche 46x76 – 1 Backblech pro Einschubebene
- Position C: Backbleche 40x60 – 2 Backbleche pro Einschubebene
- Position D: Backbleche 46x66 – 2 Backbleche pro Einschubebene

POSITIONIERUNG HORDENGESTELLE 1150 M05

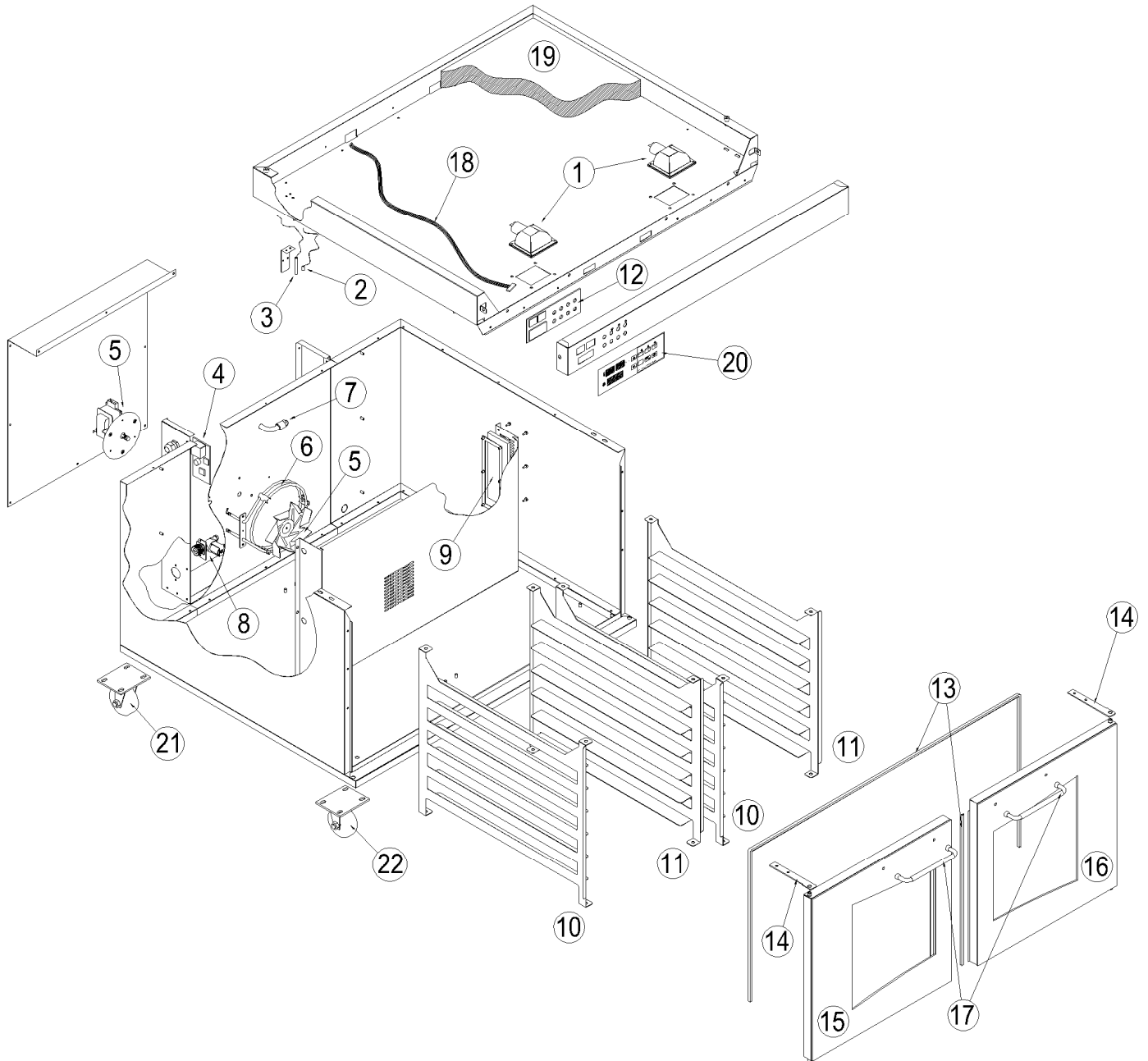


POSIZIONE PER TEGLIE 40x80

POSIZIONE PER TEGLIE 46x66 - 46x76

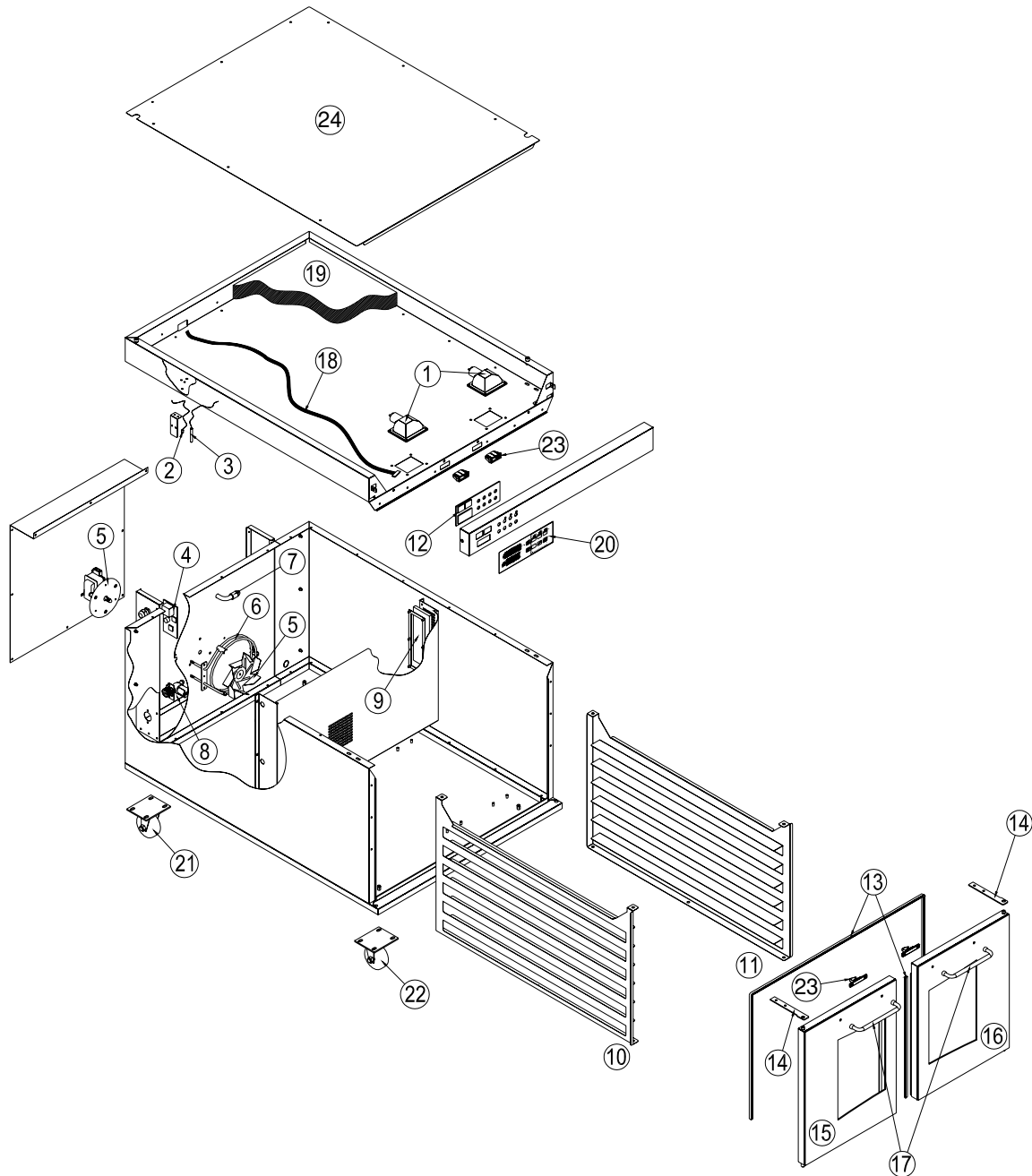
POSIZIONE PER TEGLIE 50x70

DETAILZEICHNUNG FÜR ERSATZTEILE TTR M05



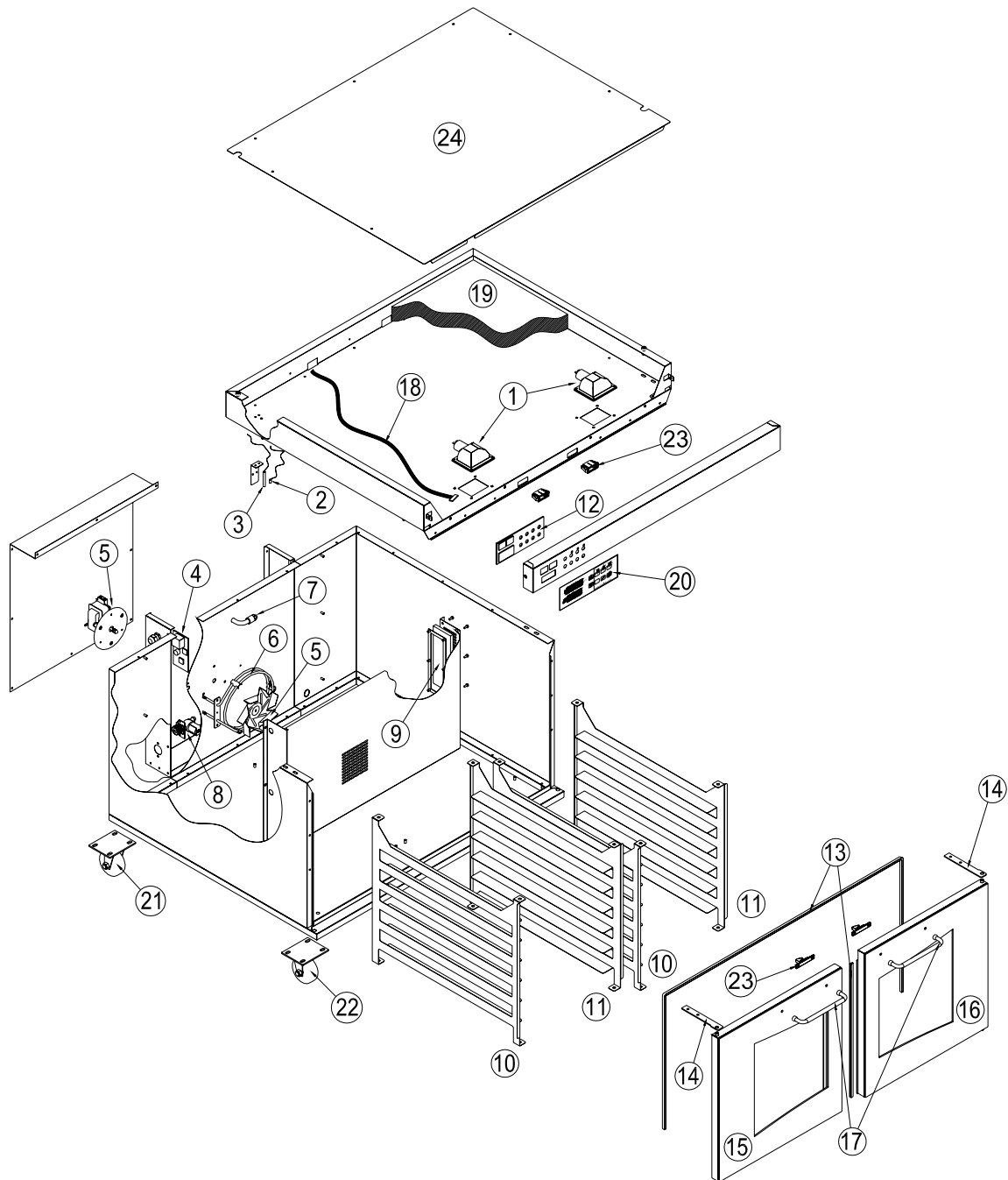
Anz.	CODE	BEZEICHNUNG	€	Anz.	CODE	BEZEICHNUNG	€
1	166400010	Lampenhalterung + Lampe 25W		13	331800010	Vordere Dichtung Garraum	
2	179600002	NTC-Fühler- Temperatur		14	511077400	Türscharnier	
3	179600007	Feuchtigkeitsfühler		15	766477401	Linke Tür mit Glas	
4	378677020	Leistungsplatine		16	766477400	Rechte Tür mit Glas	
5	353000023	Motor+Gebläse 220/240 V 50Hz		17	351675000	Griff	
6	373500004	Heizwiderstand 1200W 230V 50Hz		18	310577020	Flat Cable Platinen	
7	387500015	Sprühdüse		19	346600002	Isolierpanel Steinwolle	
8	120800011	Magnetventil 230V 1 Ausgang		20	382000049	Klebeschild	
9	513077400	Ableitung + Filter		21	376000007	Laufrollen Ø80	
10	573077400	Li. Blechhaltegestell		22	376000008	Laufrollen Ø80 mit Bremse	
11	573077401	Re. Blechhaltegestell		23	311575020	Druckverschluss 22N C3-305	
12	378677000	Steuerplatine		24	513077401	Obere Blechabdeckung	

DETAILZEICHNUNG FÜR ERSATZTEILE 800 M05



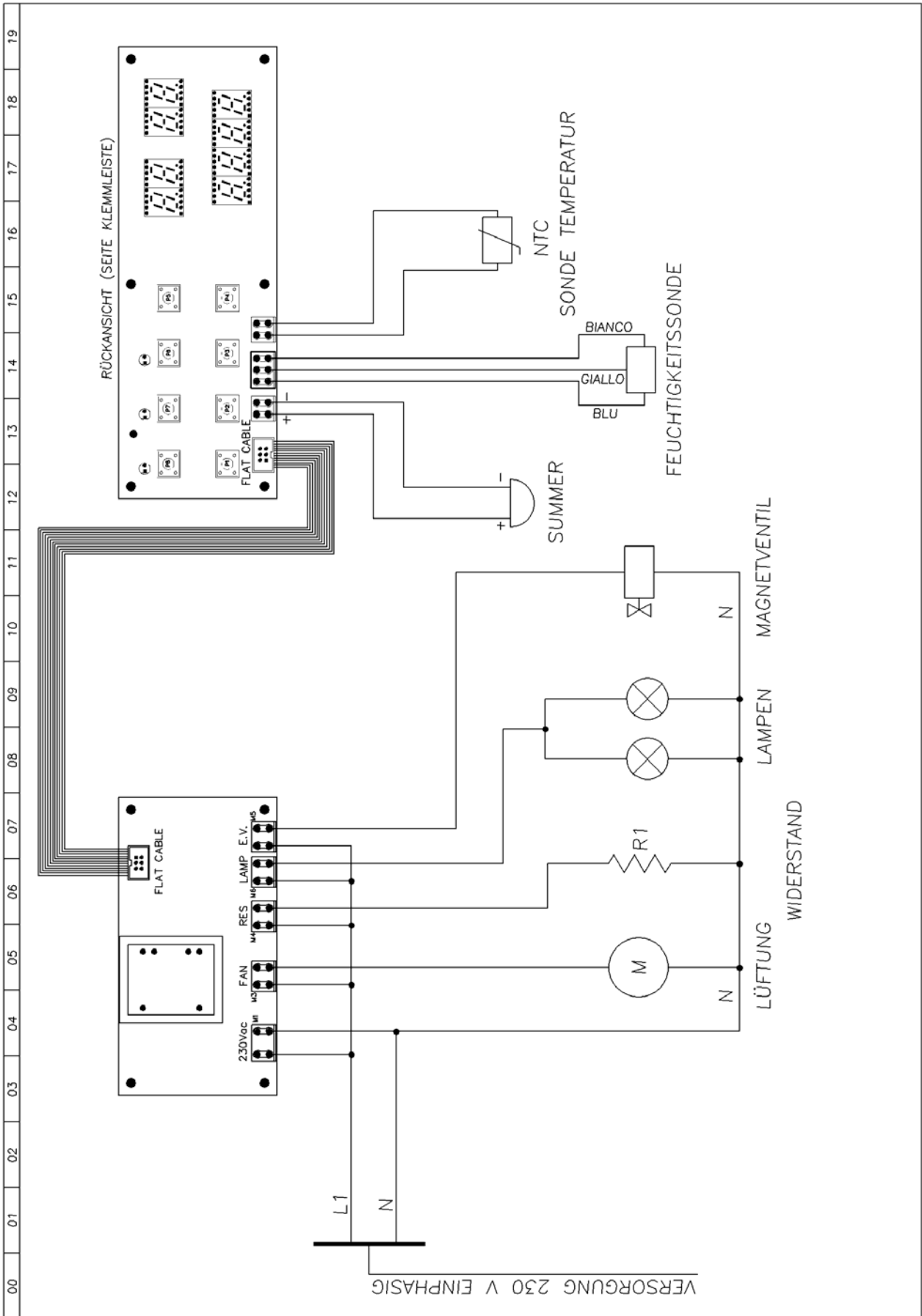
Anz.	CODE	€	BEZEICHNUNG	Anz.	CODE	BEZEICHNUNG	€
1	166400010		Lampenhalterung + Lampe 25W	13	331800010	Vordere Dichtung Garraum	
2	179600002		NTC-Fühler- Temperatur	14	511077400	Türscharnier	
3	179600007		Feuchtigkeitsfühler	15	766477021	Linke Tür mit Glas	
4	378677020		Leistungsplatine	16	766477020	Rechte Tür mit Glas	
5	353000023		Motor+Gebläse 220/240 V 50Hz	17	351675000	Griff	
6	373500004		Heizwiderstand 1200W 230V 50Hz	18	310577020	Flat Cable Platinen	
7	387500015		Sprühdüse	19	346600002	Isolierpanel Steinwolle	
8	120800011		Magnetventil 230V 1 Ausgang	20	382000049	Klebeschild	
9	513077400		Ableitung + Filter	21	376000007	Laufrollen Ø80	
10	573077020		Li. Blechhaltegestell	22	376000008	Laufrollen Ø80 mit Bremse	
11	573077021		Re. Blechhaltegestell	23	311575020	Druckverschluss 22N C3-305	
12	378677000		Steuerplatine	24	513077021	Obere Blechabdeckung	

DETAILZEICHNUNG FÜR ERSATZTEILE 1150 M05



Anz.	CODE	BEZEICHNUNG	€	Anz.	CODE	BEZEICHNUNG	€
1	166400010	Lampenhalterung + Lampe 25W		13	331800010	Vordere Dichtung Garraum	
2	179600002	NTC-Fühler- Temperatur		14	511077400	Türscharnier	
3	179600007	Feuchtigkeitsfühler		15	766477116	Linke Tür mit Glas	
4	378677020	Leistungsplatine		16	766477115	Rechte Tür mit Glas	
5	353000023	Motor+Gebläse 220/240 V 50Hz		17	351675000	Griff	
6	373500013	Heizwiderstand 2000W 240V 50Hz		18	310577020	Flat Cable Platinen	
7	387500015	Sprühdüse		19	346600002	Isolierpanel Steinwolle	
8	120800011	Magnetventil 230V 1 Ausgang		20	382000049	Klebeschild	
9	513077110	Ableitung + Filter		21	376000007	Laufrollen Ø80	
10	573077110	Li. Blechhaltegestell		22	376000008	Laufrollen Ø80 mit Bremse	
11	573077111	Re. Blechhaltegestell		23	311575020	Druckverschluss 22N C3-305	
12	378677000	Steuerplatine		24	513077111	Obere Blechabdeckung	

SCHALTPLAN GÄRSCHRANK



ANMERKUNGEN:

Im Zuge der ständigen Verbesserung der gesamten Produktion können die ästhetischen und technischen Eigenschaften, die Ausstattungen und die Zubehörteile Änderungen unterworfen sein.

INSTALLATION AND INSTRUCTION MANUAL



PROOVERS SERIES 2005

INDEX

EC Declaration of Conformity	3
General warnings and maintenance	4
Technical data and identification data	4
Connections	5
Electrical parameters	5
Plumbing	5
Views of the equipment	6
Installation	7
Electrical connection	8
Operating instructions	8
Proover operation (control panel)	9
Inserting and positioning the racks	11
Exploded view of the spare parts of proover oven TTR M05	14
Exploded view of the spare parts of proover oven M05	15
Exploded view of the spare parts of proover oven 1150 M05	16
Spare parts order form	17
Electrical system	18
Notes	19

GENERAL WARNINGS

- ⇒ This manual is to be consigned with the equipment and must accompany it throughout its entire lifespan.
- ⇒ These instructions are to be kept near the equipment in an easily accessible place so that they can be readily consulted at any time.
- ⇒ The proover is to be installed, started and serviced exclusively by qualified technicians in compliance with the manufacturer's instructions herein and with other applicable standards currently in force..
- ⇒ None of the devices or safety systems are to be moved, removed, disabled or disconnected, as this would provide grounds to annul the manufacturer's guarantee.
- ⇒ The proover is to be serviced by qualified technicians of the manufacturer at the programmed intervals.
- ⇒ When the equipment is not in use, always disconnect all the connections (electric mains, and water supply).
- ⇒ Switch the equipment off if it is defective or faulty.
- ⇒ Non-original spare parts cannot guarantee the perfect operating efficiency and safety of the proover, therefore you can only be sure that the spare parts used and the job carried out is of top quality by contacting authorised technicians of the manufacturer or the manufacturer directly.

TECHNICAL DATA AND IDENTIFICATION DATA

The main technical data of the proover are written on the **serial number plate** and all connections are marked on the back of the proover, as illustrated in the diagram that follows.

Whenever you contact the manufacturer or the service centre you need to specify the model, code and serial number of your proover.

CARE AND MAINTENANCE

Attention!

Do NOT clean the proover using power cleaners or by spraying water over it.

Disconnect the proover from the mains when cleaning it.

Clean the proover when it is cold.

Do not use cold water to clean the glass of the door when it is hot.

Clean the proover daily!

You can clean the outer steel casing of the proover using a damp cloth and commercial detergent, then dry with a dry cloth. Do not use any products that could scratch, scour or corrode the oven casing. You can also finish off cleaning using specific products for cleaning steel. In this case, follow the instructions given on the actual product.

You are recommended to use specific cleaning sprays to clean inside the chamber. In this case again, follow the producer's instructions.

Do not use harmful products to clean inside the proover.

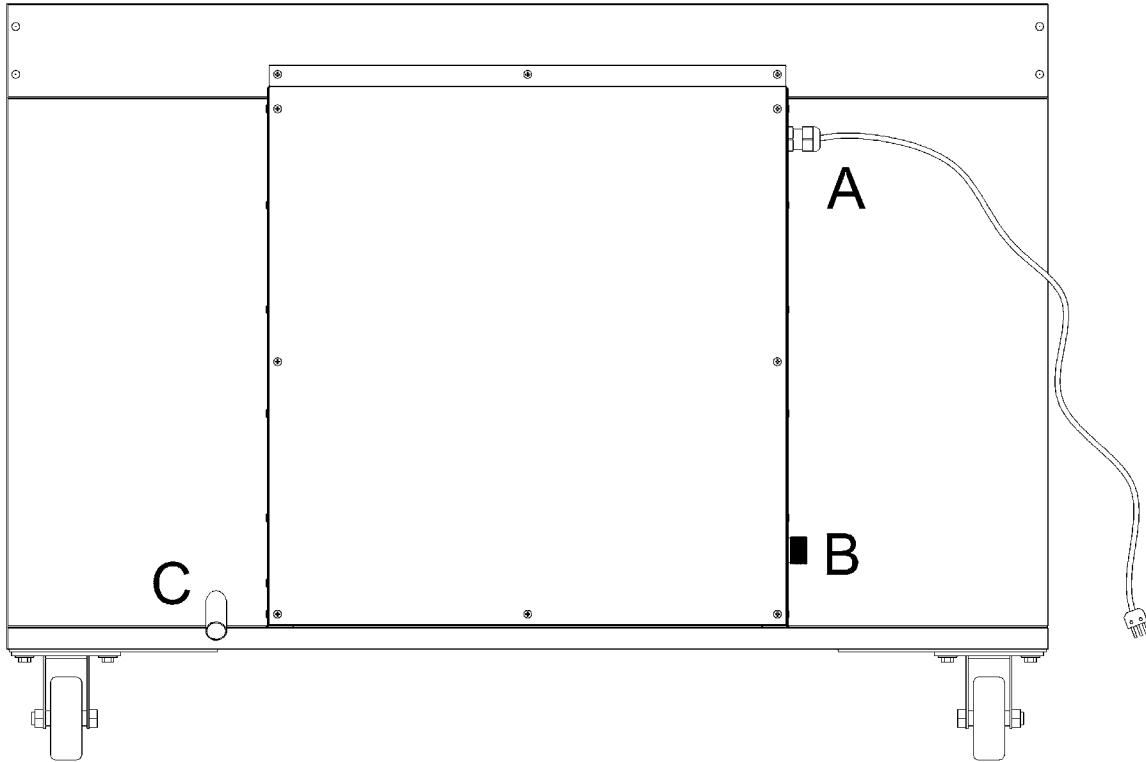
WHAT TO DO IN THE CASE OF POSSIBLE FAULTS

If you should encounter any faults in the proover, even if it has been used correctly, you are recommended to shut the proover down, disconnect all supply connections and contact an authorised technician of the customer service.

WHAT TO DO IN THE CASE OF EXTENDED INACTIVITY

If the proover is to be left inoperative for an extended period of time (during festivities, summer holidays etc), you are recommended to clean it following the instructions given above and dry it straight away. Disconnect all the electrical devices and shut-off the stop taps upstream.

Positions of the connections



- A- Electrical power supply
- B- Water inlet (3/4")
- C- Water discharge (1/2") – **Attention: the discharge is to be connected separately from any other discharge lines present**

ELECTRICAL PARAMETERS

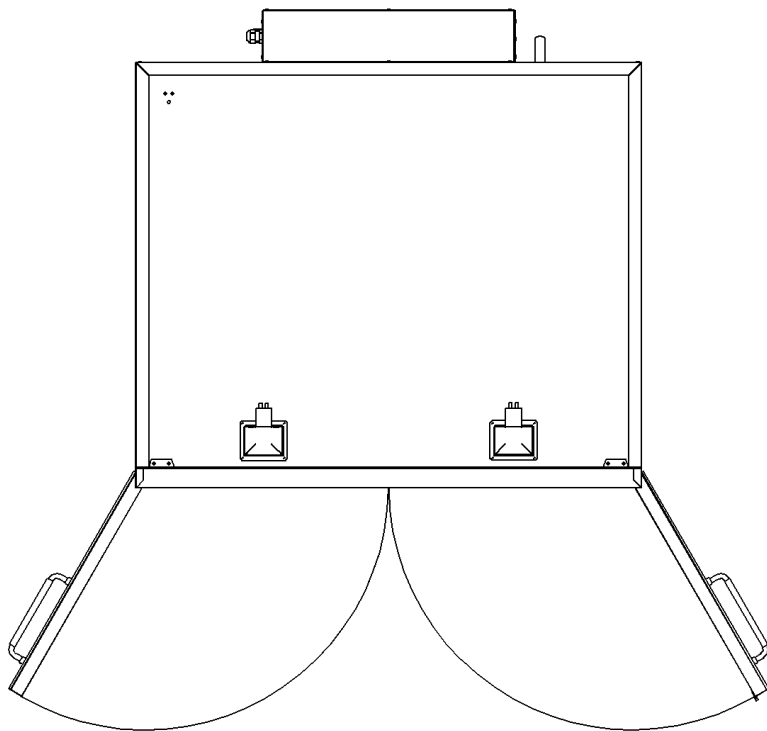
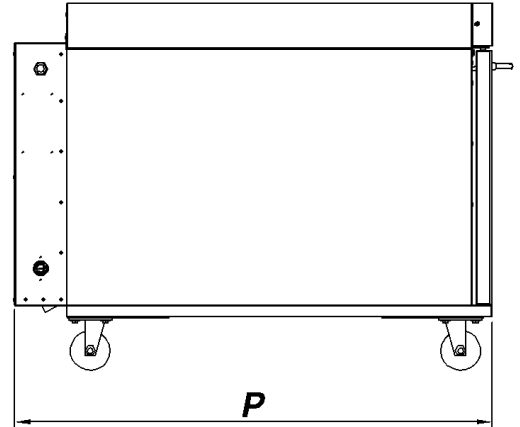
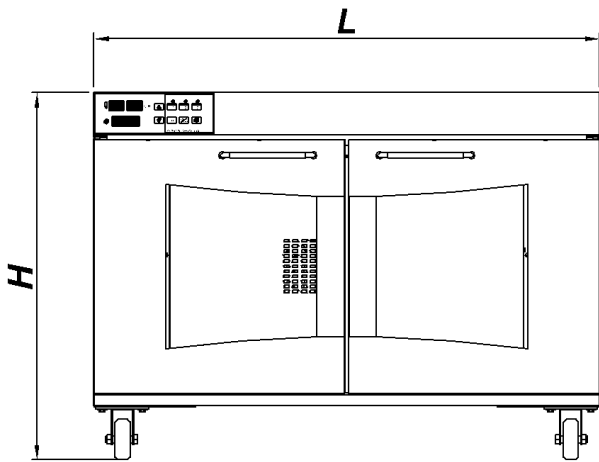
Model	Rated voltage AC V	Connection type at least type H07 RN-F Min. cross section	Rated input kW
LIEVITATORE	230 V _{AC} – 50Hz	3 x 1.5 mm ²	1.5

PLUMBING

Use conditioned water with hardness of 5°f. Install a pressure regulator upstream from the proover if the pressure in the main water line is not within the range indicated.

Water inlet	Water discharge	Main supply line pressure
3/4 "	1/2 "	50 - 300 kPa

View of the equipment



OVERALL DIMENSIONS	L	P	H
PROOVER TTR M05	1000	950	730
PROOVER M05	800	1200	860
PROOVER 1150 M05	1150	1130	750

INSTALLATION

TRANSPORT

The proover is normally transported in a wooden crate open at the top and placed on a pallet. Loose parts are protected and placed inside the equipment.

UNLOADING

The equipment is unloaded using a forklift truck and is transported within the factory either with the same forklift truck or with pallet handling equipment when the proover is still on its pallet.

Upon consignment of the equipment, check if the packing is damaged before actually starting to unpack and accept the goods with reserves if any damages are noticed, taking photos of any evident damages and making the relative claims.

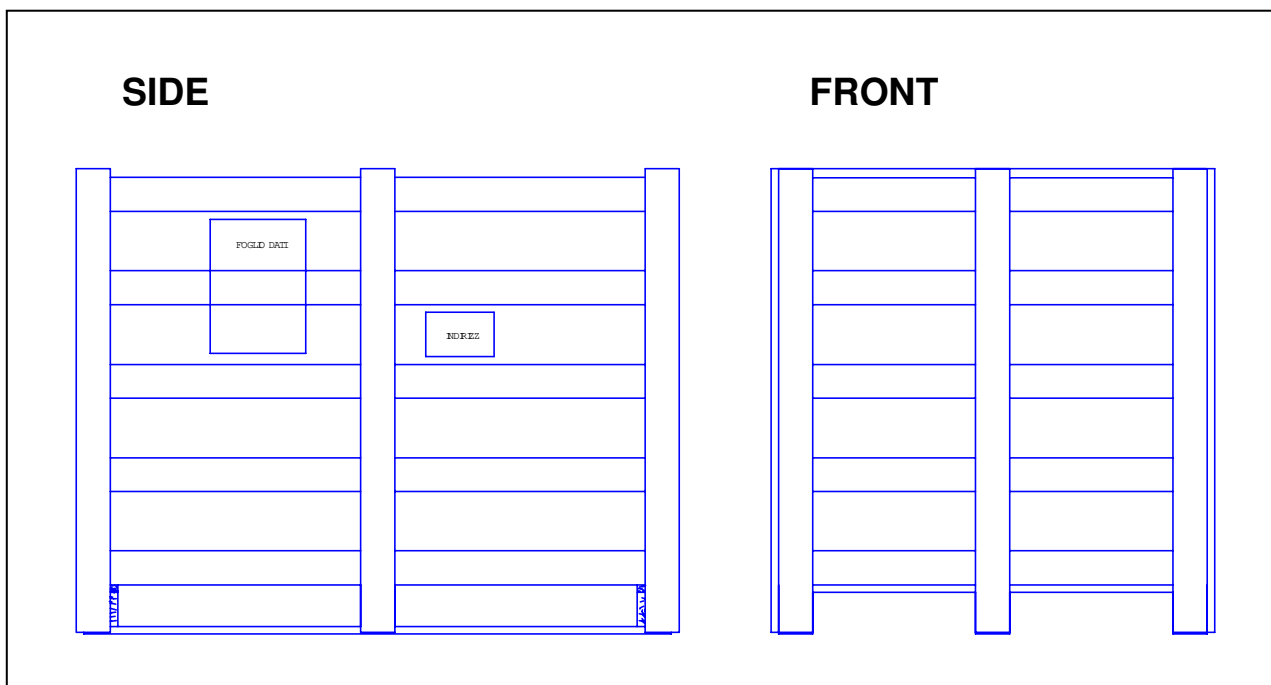
Packing material is to be handed over to a disposal centre based on its composition, in compliance with current regulations.

INSPECTION

Once you have unpacked the proover, make sure that it is perfectly in tact and damage free.

If you should notice any damages that may have been caused during transport, follow the instructions written in the contract on how to proceed with insurance claims.

Packing with positions of handling warnings



ELECTRICAL CONNECTION



Attention!

The electrical connection is to be completed exclusively by qualified personnel, in compliance with IEC specifications and provisions.

Make sure the current and voltage of the electric mains match the rated current and voltage written on the proover's serial number plate. The wiring diagram is enclosed herein.

The equipment can only be connected to the mains if an omnipolar circuit breaker with a minimum tripping capacity of 3 mm between the contacts for each pole is installed between the proover and the mains. This circuit breaker must be installed near the proover and in an easily accessible position.

The connection cable must be at least of type H07 RN-F. The minimum cross section and the number of wires can be found in the "electrical data" table. Fixed connections imply the use of races, which must be installed according to standards..

Take the cover off the terminal board, feed the cable in the cable clamp and connect the individual wires to the corresponding terminal. The nameplate near the terminal board indicates the correct position of the phase wires and neutral wire.

Once you have connected the cable to the terminal board, tighten the cable clamp on the back of the equipment and close.

Electrical safety is only guaranteed when the equipment is efficiently earthed, as envisaged by current regulations.

OPERATING INSTRUCTIONS

INDICATIONS CONCERNING OPERATOR SAFETY



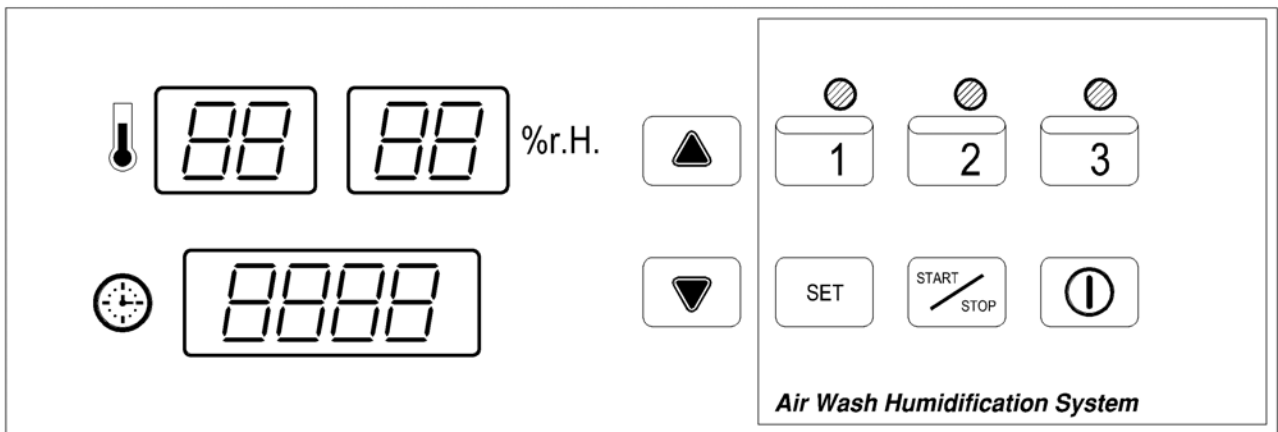
Attention!

- ⇒ The proover is only ready for use after all the connections have been completed.
- ⇒ The equipment can work safely only if the following indications are observed.
- ⇒ The user may work with this equipment only if duly trained on its use and operation.
- ⇒ Panels or other parts of the oven that can only be removed using special tools must never be disassembled.
- ⇒ The proover is to be supervised during operation!
- ⇒ Be very careful not to touch the door while the proover is working, as it gets very hot!
- ⇒ Protect the equipment from frost.
- ⇒ All installation and repair jobs are to be carried out according to current regulations and by qualified personnel.
- ⇒ The proover is to be inspected once a year by an expert of the manufacturer. You are therefore recommended to stipulate a Service contract with the latter.
- ⇒ The equipment is to be cleaned daily. The equipment is not protected against water, therefore do not spray water near it!


PROOVERS SERIES 2005

The proovers Series 2005 perform the product processing cycles with control of the temperature, humidity and time. Using the control panel, illustrated below, you can program these parameters so that the proving cycle is managed completely automatically. You can save 3 programs and a manual program, which can be managed for each cycle based on specific requirements.

CONTROL PANEL









SETTING THE FUNCTIONAL PARAMETERS (MANUAL PROGRAM)



Press this button  for 2 seconds to turn the control panel on; the last working parameters set will appear on the display for 5 seconds. After 5 seconds, the panel will show the temperature and the humidity in the machine via these displays:






At this stage, the operating parameters can be set:

Press this button , this display  will flash, using these buttons   set the required temperature. Confirm with this button . This display will now flash  %r.H.


Use these buttons   to set the humidity percentage.



Confirm the entry with this button . In the phase that follows, this display will flash .


Set the proving time in hours using these buttons  

and confirm with this button . At the end of this last phase, the proving cycle will begin and will


take the temperature and the humidity to the set-points displayed. An acoustic indicator will sound to confirm when both parameters are reached.



At this stage, the operator will put the product in the proover. At the end of the procedure, press this button  to start the count-down.

The hour and minutes count-down will be displayed like this:  , where H indicates the hours, 10 indicates the minutes and the flashing indicates the seconds.


When there is less than an hour to go, the display will be as follows:  


where 59 indicates the minutes and 20 indicates the remaining seconds to the end of the cycle.


You can modify the set parameters while the cycle is running. Simply press this button  to pause the machine and temporarily suspend the proving time.

Make the modifications required and confirm them with this button . Once all the modifications have been completed, press this button again  and the proving cycle will start again with the new modifications added.

During this pause phase, the machine will continue to control the temperature and humidity.

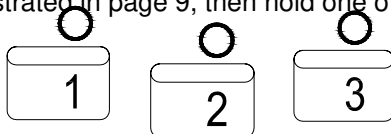
Hold this button down  for 2 seconds and the process cycle will be reset, actually cancelling the proving cycle currently running.

At the end of the cycle, the machine will emit some acoustic sounds until the operator presses this button 

Press this button for an instant  and the lighting inside the chamber will switch on for 30 seconds.


SETTING SAVED PROGRAMS

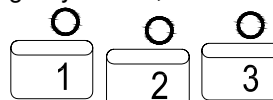
It is possible to save the settings made in a number of 3 programs. Simply set from a manual program, as illustrated in page 9, then hold one of these buttons down for 2 seconds.



Confirmation that the settings have been saved is given by an acoustic indicator.

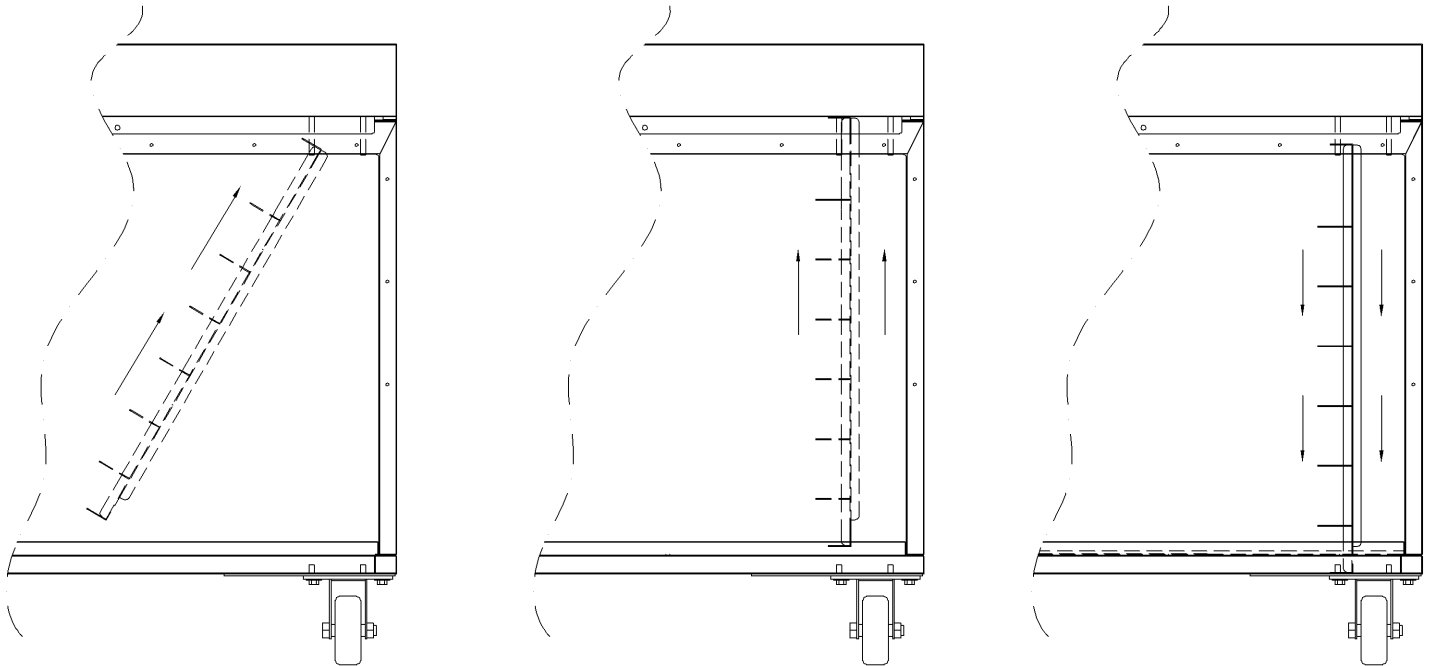
If you wish to modify one of the 3 programs saved, simply set the new parameters from the manual program and hold the button relative to the program to modified down for 2 seconds. At this stage, the new settings will be saved and confirmed by the acoustic indicator.

Once the machine has been turned on with this button  the three displays will show the parameters of the last manual program set. The user may decide whether to execute them, without touching any button, or whether to modify them or pull-up one of the three programs saved, using these buttons

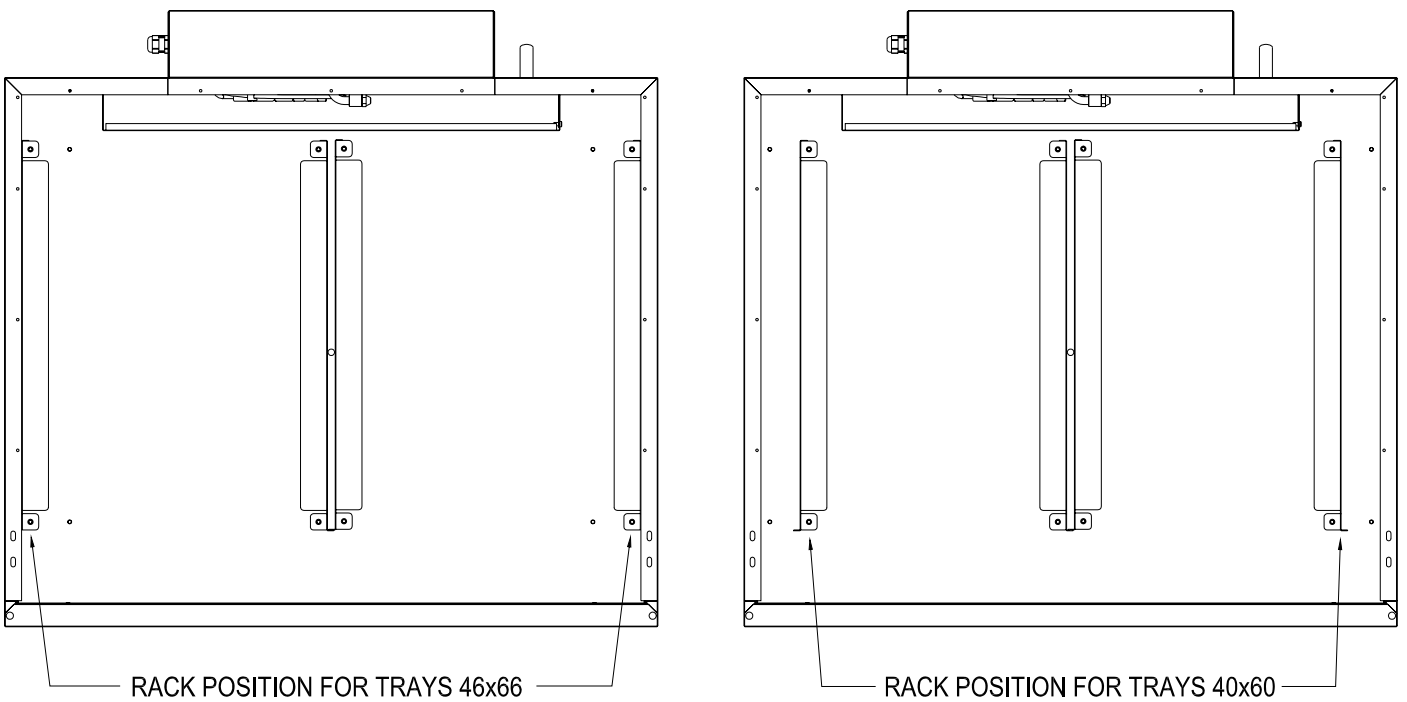


For this last procedure, simply select the program required and the proover will start the process cycle automatically after a pre-set time.

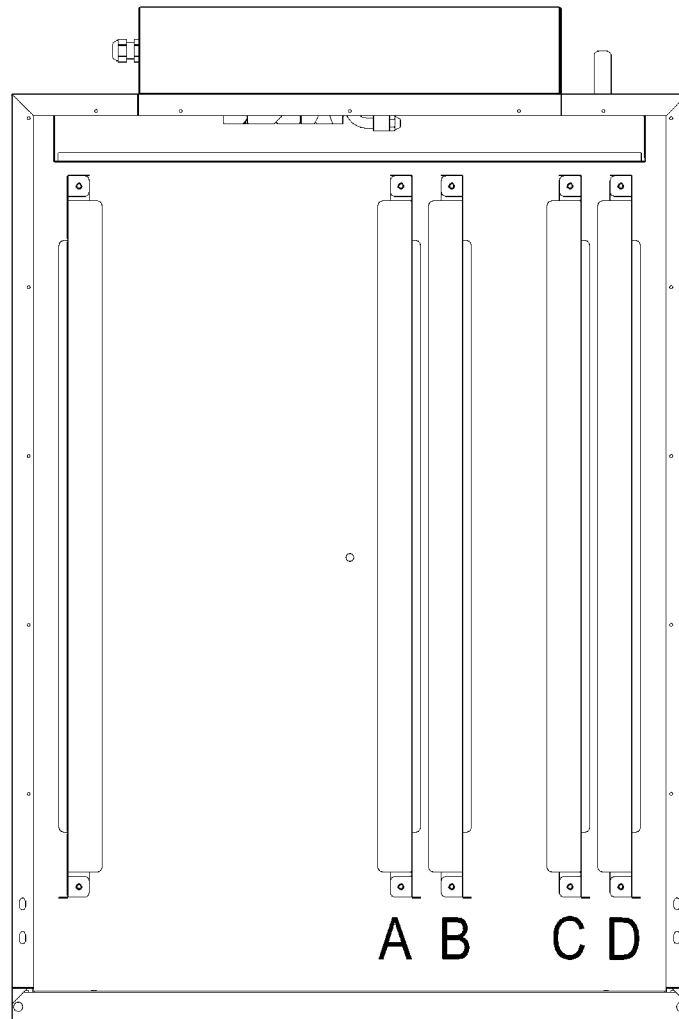
INSERTING THE TRAY HOLDER RACKS



POSITION THE TRAY HOLDER RACKS OF MODEL TTR MO5

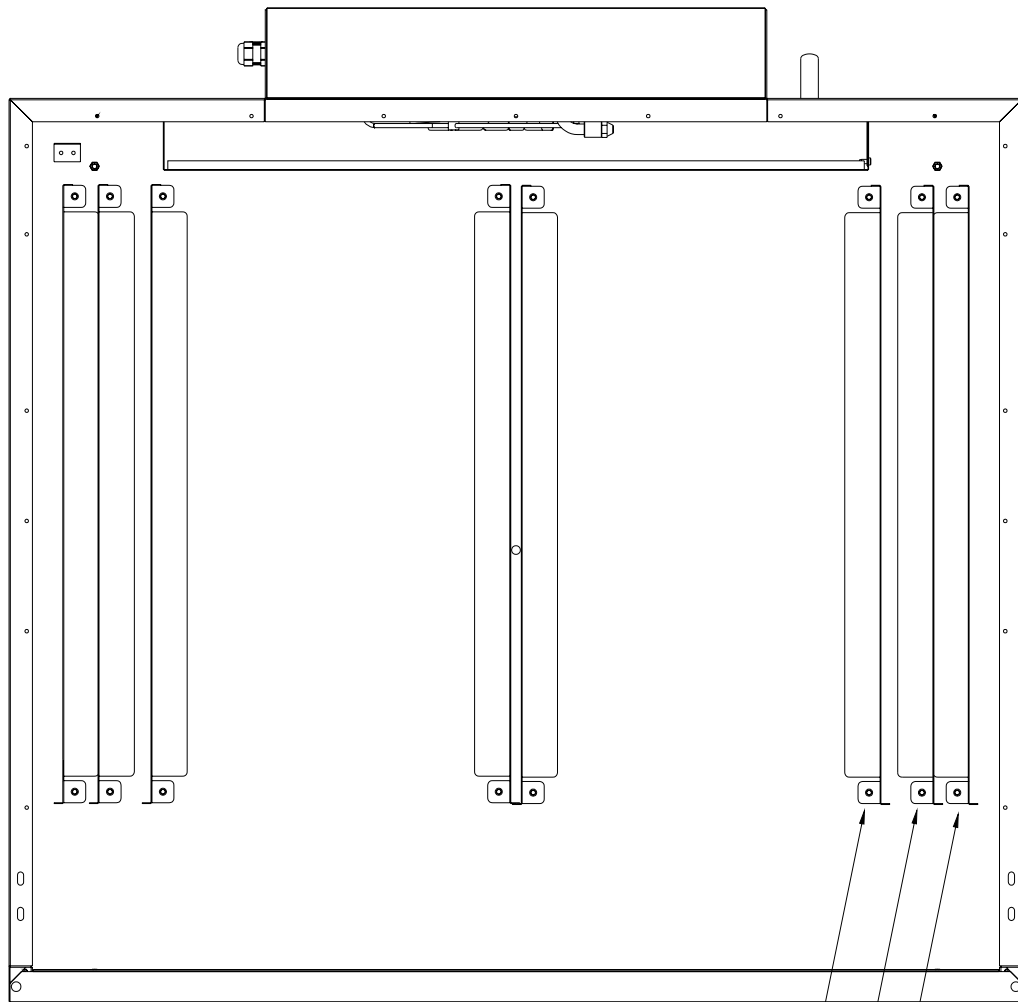


POSITIONING THE TRAY HOLDER RACK MO5



- Position A: trays 40x80 – 1 tray per shelf
- Position B: trays 46x76 – 1 tray per shelf
- Position C: trays 40x60 – 2 trays per shelf
- Position D: trays 46x66 – 2 trays per shelf

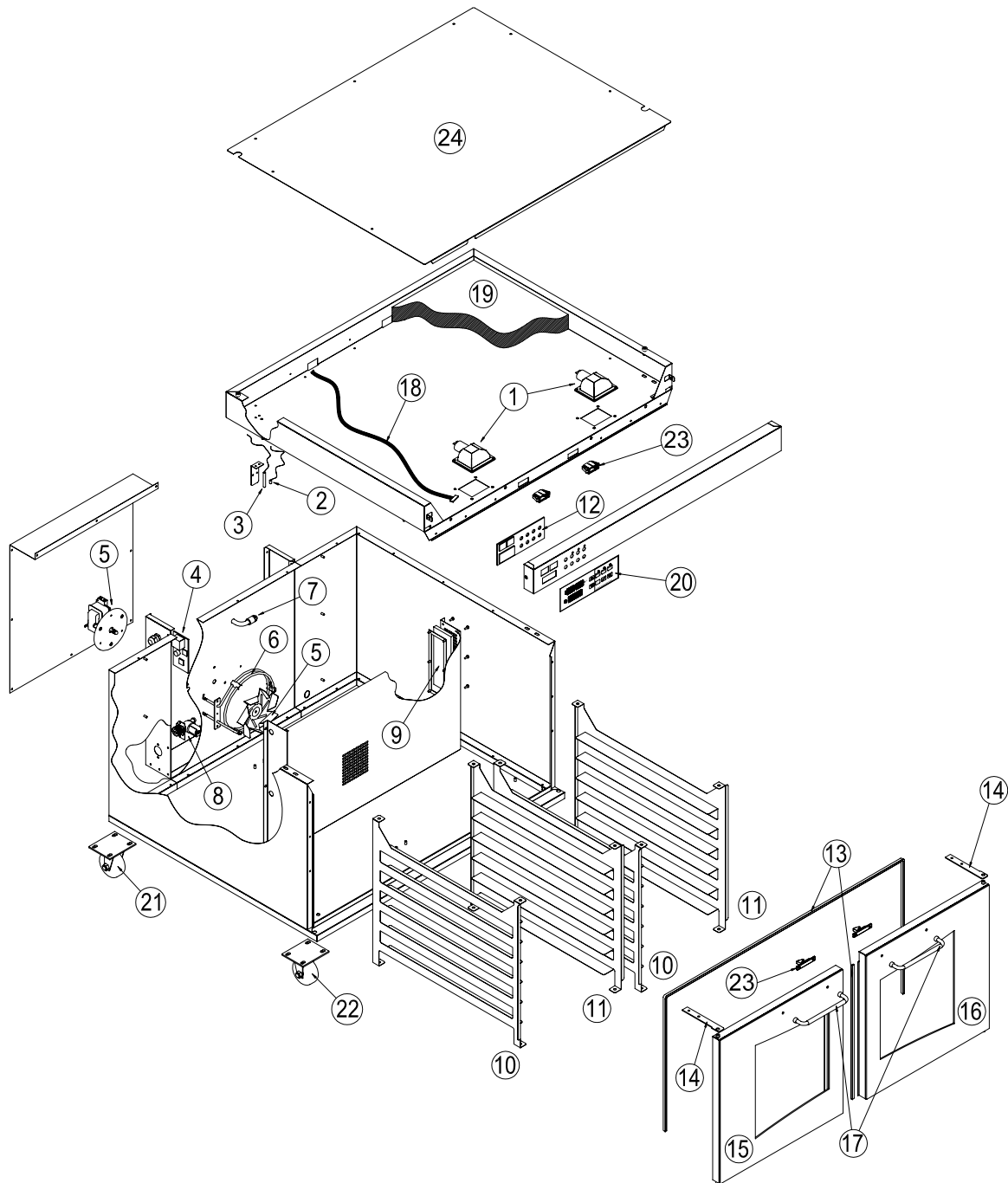
POSITIONING THE TRAY HOLDER RACK 1150 M05



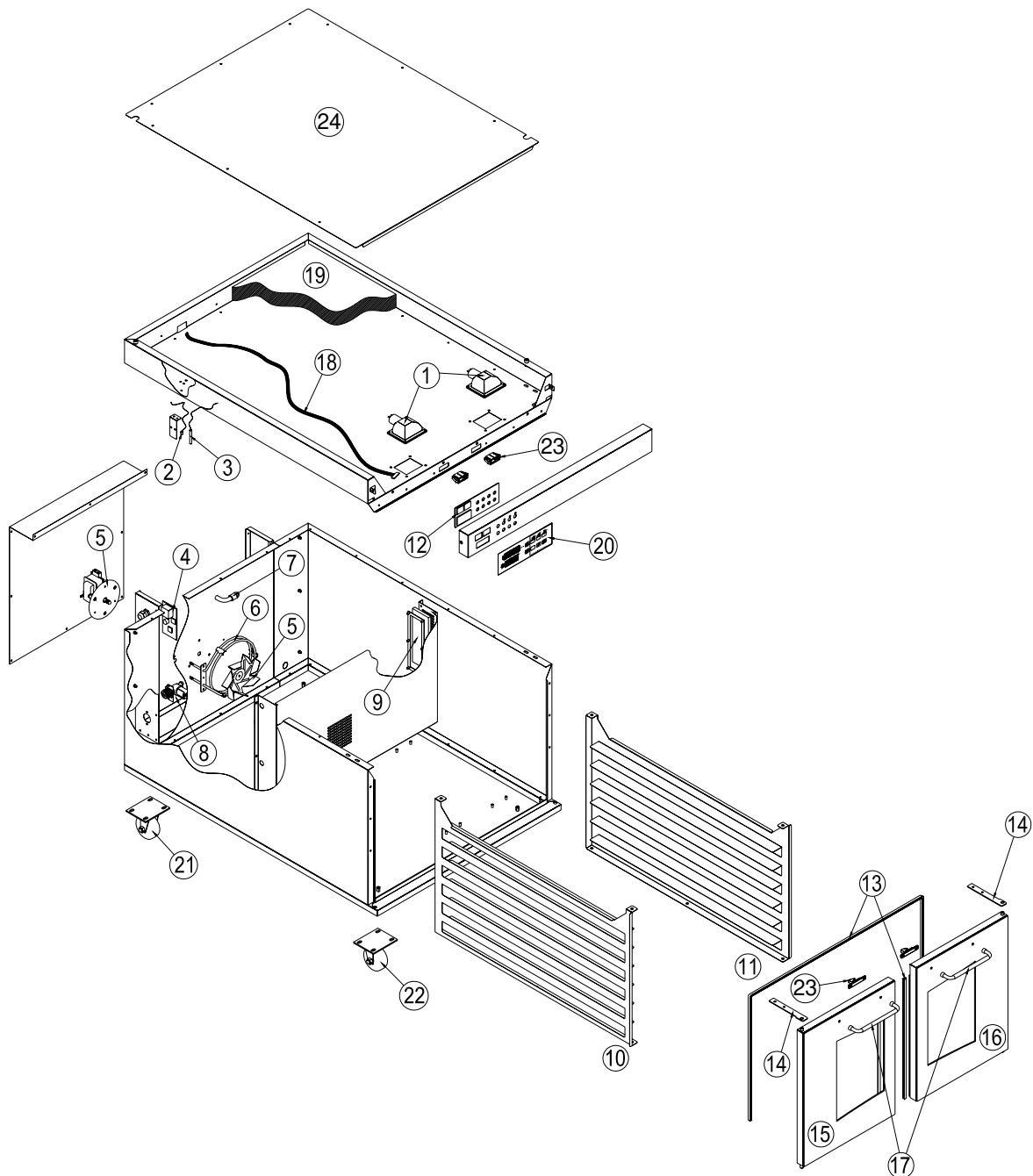
POSIZIONE PER TEGLIE 40x80

POSIZIONE PER TEGLIE 46x66 - 46x76

POSIZIONE PER TEGLIE 50x70

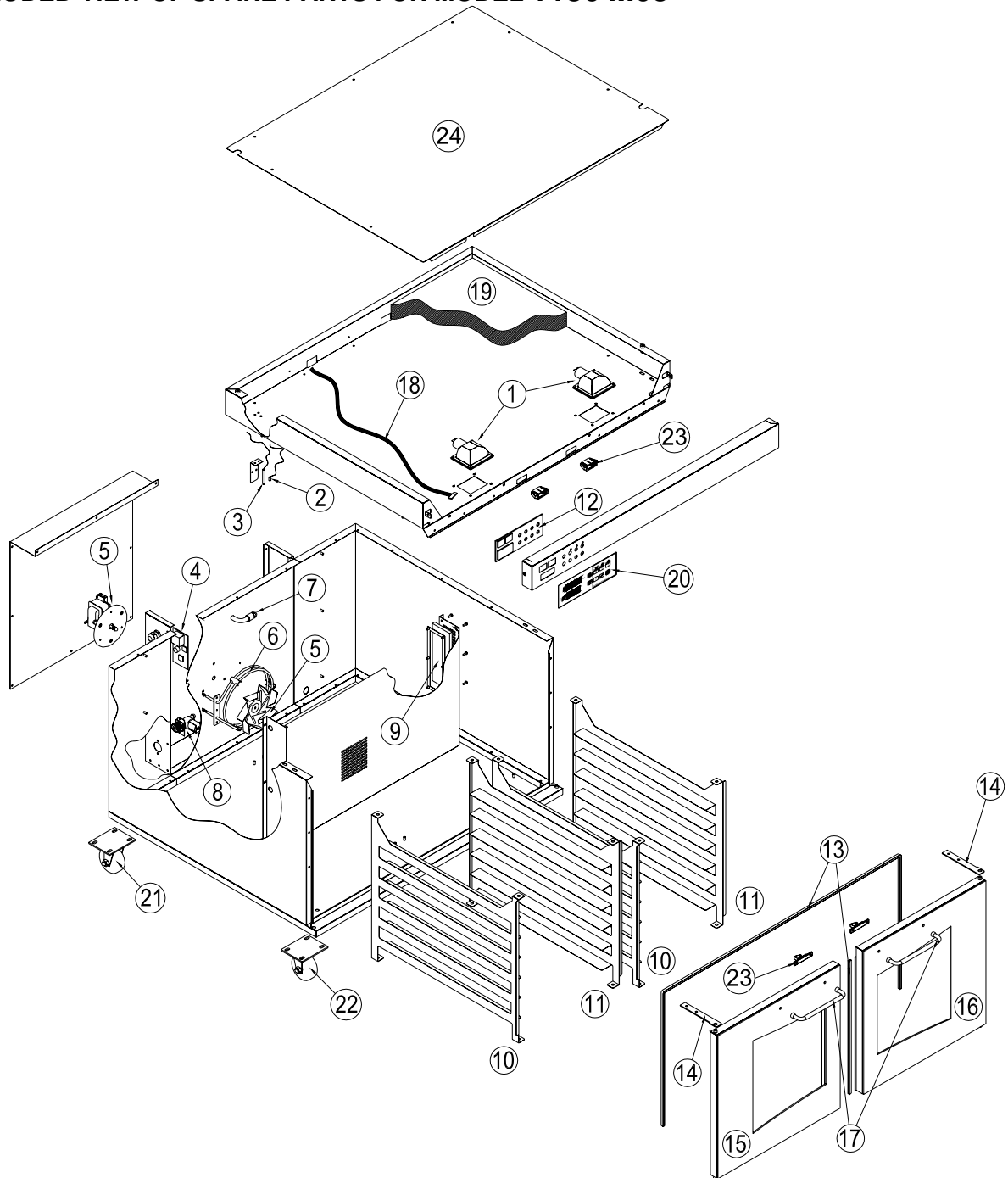
EXPLODED VIEW OF SPARE PARTS FOR MODEL TTR M05

N°	CODE	DESCRIPTION	€	N°	CODE	DESCRIPTION	€
1	166400010	Lamp holder + lamp 25W		13	331800010	Gasket at front of chamber	
2	179600002	Probe NTC – Temperature		14	511077400	Door hinge	
3	179600007	Humidity probe		15	766477401	Left door with glass	
4	378677020	Electronic power board		16	766477400	Right door with glass	
5	353000023	Motor+fan 220/240 V 50Hz		17	351675000	Handle	
6	373500004	Heating element 1200W 230V 50Hz		18	310577020	Flat Cab. electronicboards	
7	387500015	Sprayer nozzle		19	346600002	Rock insulation panel	
8	120800011	Solenoid valve 230V 1 output		20	382000049	Adhesive plate	
9	513077400	Conveyor + filter		21	376000007	Wheels Ø80	
10	573077400	LH tray holder rack		22	376000008	Wheels Ø80 with brake	
11	573077401	RH tray holder rack		23	311575020	Closing push 22N C3-305	
12	378677000	Electronic control board		24	513077401	Roof covering	

EXPLODED VIEW OF SPARE PARTS FOR MODEL M05

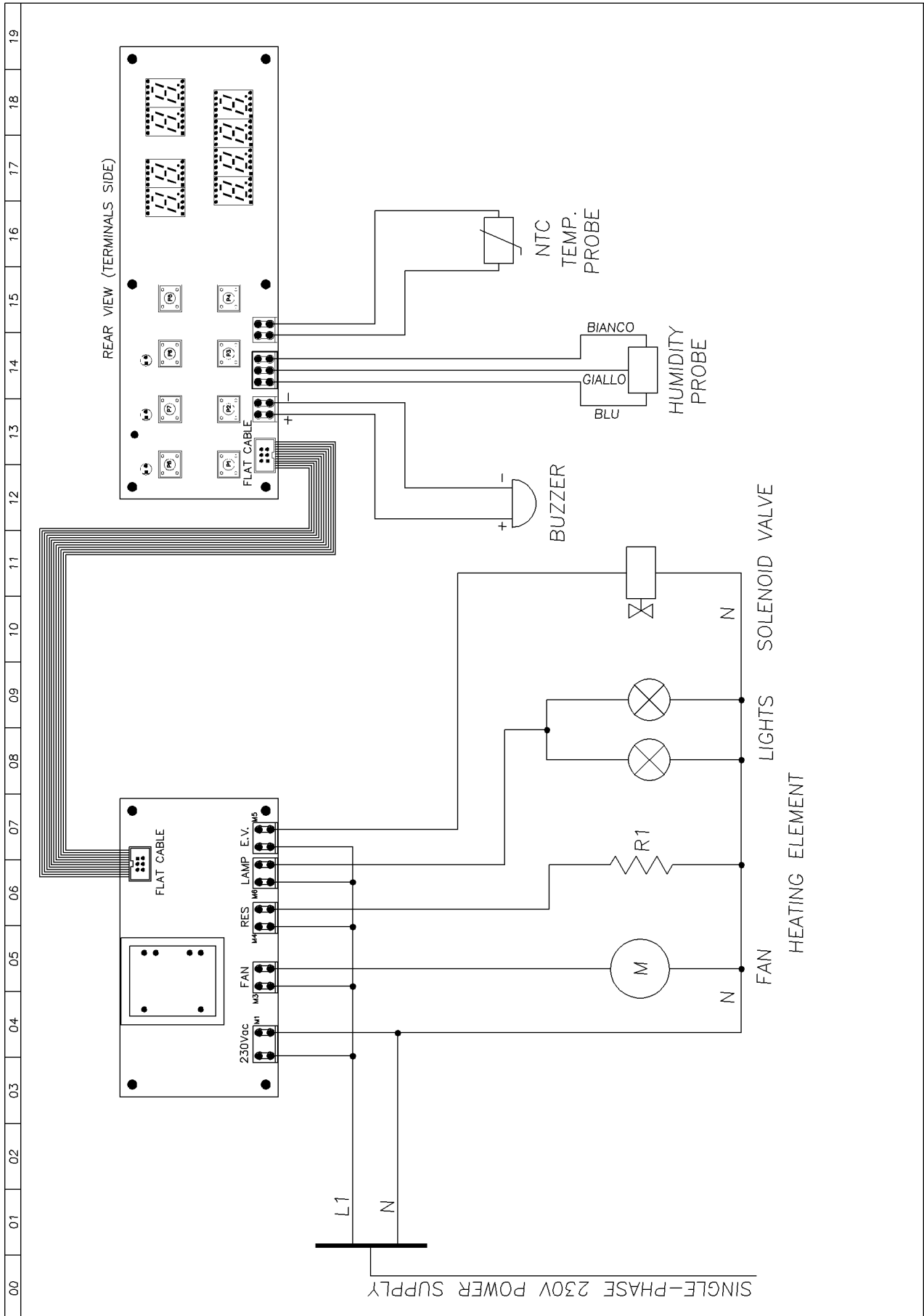
N°	CODE	DESCRIPTION	€	N°	CODE	DESCRIPTION	€
1	166400010	Lamp holder + lamp 25W		13	331800010	Gasket for front of chamber	
2	179600002	Probe NTC – Temperature		14	511077400	Door hinge	
3	179600007	Humidity probe		15	766477021	Left door with glass	
4	378677020	Electronic power board		16	766477020	Right door with glass	
5	353000023	Motor+fan 220/240 V 50Hz		17	351675000	Handle	
6	373500004	Heating element 1200W 230V 50Hz		18	310577020	Flat Cable electronic boards	
7	387500015	Sprayer nozzle		19	346600002	Rock insulation panel	
8	120800011	Solenoid valve 230V 1 Output		20	382000049	Adhesive plate	
9	513077400	Conveyor + filter		21	376000007	Wheels Ø80	
10	573077020	LH tray holder rack		22	376000008	Wheels Ø80 with brake	
11	573077021	RH tray holder rack		23	311575020	Closing push 22N C3-305	
12	378677000	Electronic control board		24	513077021	Roof covering	

EXPLODED VIEW OF SPARE PARTS FOR MODEL 1150 M05



N°	CODE	DESCRIPTION	€	N°	CODE	DESCRIPTION	€
1	166400010	Lamp holder + lamp 25W		13	331800010	Gasket at front of chamber	
2	179600002	Probe NTC – Temperature		14	511077400	Door hinge	
3	179600007	Humidity probe		15	766477116	Left door with glass	
4	378677020	Electronic power board		16	766477115	Right door with glass	
5	353000023	Motor+fan 220/240 V 50Hz		17	351675000	Handle	
6	373500013	Heating element 2000W 230V 50Hz		18	310577020	Flat Cable electronic boards	
7	387500015	Sprayer nozzle		19	346600002	Rock insulation panel	
8	120800011	Solenoid valve 230V 1 output		20	382000049	Adhesive plate	
9	513077110	Conveyor + filter		21	376000007	Wheels Ø80	
10	573077110	LH tray holder rack		22	376000008	Wheels Ø80 with brake	
11	573077111	RH tray holder rack		23	311575020	Closing push 22N C3-305	
12	378677000	Electronic control board		24	513077111	Roof covering	

WIRING DIAGRAM OF THE PROOVER



NOTES:

Considering that the manufacturer carries out on-going research to optimise its entire production range, in terms of aesthetic and technical characteristics, the proovers and accessories are subject to feasible variations without notice.