

## Notice d'utilisation et d'installation EP 800

### UTILISATION

#### Présentation de l'appareil

L'étuve de pousse est un appareil vous permettant de faire lever en 2 heures à 2 heures ½ les baguettes, petits pains ou autres viennoiseries crus, frais ou crus surgelés.

Cet appareil est à usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel qualifié. Il doit être installé conformément aux réglementations en vigueur par un installateur qualifié.

La plaque signalétique se situe à l'arrière de l'appareil.

#### Dimensions et capacité

Appareil	Dimensions en mm	Poids	Capacité (Plats 600X400)
EP 800	795X640X910	50 Kg	8

#### Caractéristiques techniques

L'étuve est équipée d'un thermostat électronique préréglé à 28°C. La température peut être réglée dans une plage de 15 à 90°C. Pour modifier la température de consigne :

- Maintenir la touche set enfoncée jusqu'à obtenir l'affichage de la température.
- Ensuite monter ou descendre avec les flèches pour atteindre la valeur souhaitée.
- Pour sortir appuyer simultanément sur les 2 touches.

La puissance totale de la machine est de 1400 W soit une consommation de courant de 6 A en monophasé. Cette puissance vous permet de faire lever en 2 heures environ, à une température de 28°C, 8 grilles 600X400 de petits pains ou autres viennoiseries crus ou frais (2 heures ½ pour les produits crus surgelés).

Le bouton poussoir vous permet de rajouter de l'eau dans le plat situé juste au dessus de la résistance.

Il est recommandé de ne pas régler une température trop élevée. Dans le cas contraire vous risquez de faire croûter votre pâte et donc de nuire à la qualité de votre produit.

### Fonctionnement

Cet appareil est équipé de :

- \_ Un voyant vert de mise sous tension
- \_ Un interrupteur marche/arrêt
- \_ Un bouton poussoir d'injection d'eau
- \_ Un thermostat électronique.

### Entretien

Avant toute opération d'entretien laisser refroidir votre appareil jusqu'à la température ambiante.

Votre appareil doit être régulièrement nettoyé à l'aide d'une éponge humide. Ne nettoyez pas votre appareil sous un jet d'eau : les infiltrations risqueraient de l'endommager. Pour un meilleur service, nous vous conseillons un entretien périodique à faire effectuer par un installateur qualifié.

### Installation

Vous ne devez pas disposer les parois latérales de votre étuve près d'un mur ou d'une cloison constituée d'un matériau combustible, sauf si le mur est recouvert d'un matériau bon isolant thermique.

Une distance de 30 cm par rapport à la cloison est jugée suffisante.

### Raccordement électrique

Avant d'effectuer le raccordement électrique, vérifier la tension et les courants admissibles de votre réseau.

Votre étuve est livrée avec un kit de superposition. Celui-ci vous permet de fixer en partie supérieure le four à convection FC 110 E / EG (voir photo ci jointe).

# Use and Installation Manual

## EP 800

### Description of the unit

The proofer is a unit that enables the rise of raw, raw-frozen or fresh baguettes, bread or any other viennoiserie within 2 to 2 ½ hours.

This product is meant for a professional use and must be used by qualified staff only. It must be installed in conformity with professional practice standards by a qualified installer.

The nameplate is located on the back of the product.

### Dimensions and capacity

Product	Dimensions (mm)	Weight (kg)	Capacity (600 X 400 mm grids)
EP 800	795 X 640 X 910	50 Kg	8

### Technical data

The proofer is fitted with an electronic thermostat pre-set at 28°C. The temperature can be set in a range from 15 to 90°C. In order to change the advised temperature:

Keep the set button pressed until the temperature appears on the indicator.

Then you can use the arrows in order to increase or decrease the temperature, until you reach the wished one.

Once you have set the temperature, press both buttons simultaneously in order to exit.

The total power of the unit is 1400 W, i.e. a current input of 6 A, single-phased.

This power enables the rise of raw and fresh baguettes, bread or any other viennoiserie on 8 grids 600 x 400 mm within 2 hours (2 ½ hours for raw-frozen products), at a temperature of 28°C.

Thanks to the push button, you can add some water in the container located right under the heating element.

It is recommended not to set a too high temperature as this could damage the pastry, and as a consequence harm the quality of your product.

### Operating instructions

This unit is fitted with:

- a green pilot light
- an On/Off switch
- a water injection button
- an electronic thermostat

### Maintenance

Before any maintenance, make sure that the proofer is cold, i.e. at the room temperature.

The unit must be cleaned regularly with a damp sponge.

Do not wash your proofer under sprinkling water as this could seriously damage its electric parts.

For a better service, your proofer should be maintained by a qualified installer regularly.

### Installation

If the proofer is to be placed very close to a wall, a partition, a kitchen cabinet, decorative borders, etc., make sure that they are made of non-combustible material. Otherwise, they should be covered with appropriate non-combustible thermal insulating material.

A 30 cm distance between the wall and the unit is sufficient.

### Electric connection

Before any electric connection, do check the voltage and current of your network.

Your proofer is delivered with a stackable set that enables you to fix the convection oven FC 110 E / EG above (see attached picture).