



LIEVITATORI

Manuale di istruzioni

Proofers

Instruction Manual

Étuve de fermentation

Notice d'utilisation

Gärschrank

Bedienungsanweisung

Fermentadoras

Manual de instrucciones

Prover

Instrukcja obsługi

РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ

Инструкция по эксплуатации



06-04-2016

ITALIANO (Istruzioni originali)

INDICE: pag.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

| | | |
|------|-----------------------------------|---|
| I. | AVVERTENZE | 2 |
| II. | OPERAZIONI PRELIMINARI | 2 |
| III. | LUOGO D'INSTALLAZIONE | 2 |
| IV. | PREDISPOSIZIONE ALL'INSTALLAZIONE | 3 |
| V. | ALLACCIAMENTO ELETTRICO | 4 |
| VI. | DATI TECNICI | 6 |

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

| | | |
|------|--------------------------------|----|
| I. | AVVERTENZE | 8 |
| II. | PRIMO UTILIZZO | 8 |
| III. | MANUTENZIONE ORDINARIA | 9 |
| IV. | MANUTENZIONE STRAORDINARIA | 9 |
| V. | MANUTENZIONE IN CASO DI GUASTO | 10 |
| VI. | PANNELLO COMANDI | 11 |
| VII. | CONSIGLI DURANTE L'UTILIZZO | 11 |

INTRODUZIONE

Gentile Cliente, La ringraziamo e ci complimentiamo con Lei per aver acquistato questo apparecchio; ci auguriamo che questo sia l'inizio di una positiva e duratura collaborazione.

Questo libretto contiene tutte le informazioni necessarie per l'uso corretto, manutenzione e installazione dell'apparecchio. Scopo del presente manuale è quello di consentire al tecnico installatore e soprattutto al diretto utilizzatore di prendere ogni provvedimento e le precauzioni necessarie per un uso sicuro, duraturo ed efficace dell'apparecchio.

Conservare con cura questo libretto per tutto il ciclo di vita dell'apparecchio, per successive consultazioni da parte degli operatori addetti all'utilizzo e dei tecnici specializzati. In caso di smarrimento o deterioramento la documentazione sostitutiva dovrà essere richiesta direttamente al produttore o al rivenditore.

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone o cose derivante da uso improprio dell'apparecchio, da modifiche o riparazioni eseguite da personale non autorizzato e dall'utilizzo di componenti di ricambio non originali o non specifici per il modello in oggetto.

Questo apparecchio è conforme alle direttive CEE in vigore.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

I. AVVERTENZE

Leggere attentamente in seguente libretto prima di iniziare le operazioni di installazione e messa in funzione dell'apparecchio.

Tutte le operazioni di installazione, montaggio, assistenza e manutenzione straordinaria devono essere eseguite da personale qualificato e dotato dei necessari requisiti professionali (autorizzato dalla ditta produttrice o rivenditore), rispettando le norme in vigore nel paese d'installazione e quelle riguardanti la sicurezza dei prodotti e del posto di lavoro.

Errata installazione, assistenza, manutenzione, pulizia ed eventuali manomissioni o modifiche possono essere causa di malfunzionamenti, danni e lesioni.

Ogni altro uso è da ritenersi improprio e pertanto pericoloso.

II. OPERAZIONI PRELIMINARI

Al ricevimento dell'apparecchio accertarsi che lo stesso non abbia subito danni durante il trasporto e che l'imballo non sia stato manomesso. Nel caso di danni o di parti mancanti avvisare immediatamente il vettore e il rivenditore/produttore, indicando **l'Articolo (Art.) e numero di serie (Ser N°)** e allegando una documentazione fotografica.

Verificare che per raggiungere il luogo dell'installazione non ci siano problemi d'ingombro che impediscano il passaggio attraverso porte, corridoi o altri passaggi.

ATTENZIONE: durante il trasporto il l'apparecchio può rischiare di rovesciarsi con il rischio di rotture e di arrecare danno a cose e persone. Utilizzare mezzi idonei tenendo conto anche del peso dell'apparecchio. Non trascinare e inclinare l'apparecchio per nessun motivo ma sollevarlo da terra perpendicolarmente al terreno e mosso orizzontalmente.

III. LUOGO D'INSTALLAZIONE

Deve essere installato in locali chiusi e ben areati (non ambienti esterni).

Prima di posizionare l'apparecchio, verificare le misure d'ingombro e l'esatta posizione dei collegamenti elettrici.

Prestare attenzione che il posizionamento consenta la completa apertura della porta.

Fare in modo che la parte posteriore sia facilmente accessibile per permettere gli allacciamenti elettrici e per consentirne la manutenzione.

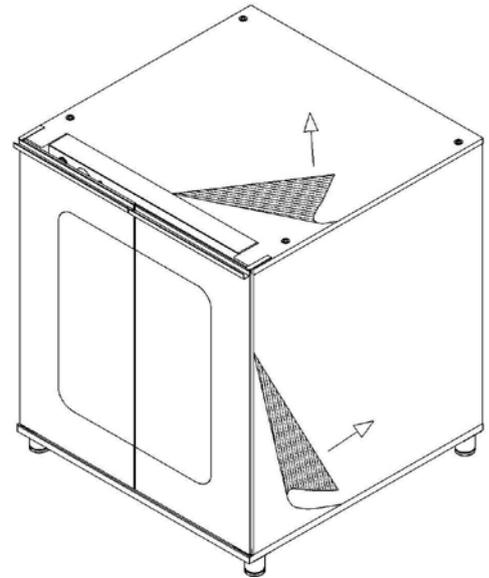
L'apparecchio non è adatto all'incasso ed è obbligatorio lasciare uno spazio libero di 5 cm tutto attorno.

E' **sconsigliato** posizionare l'apparecchio vicino a fonti di calore, friggitrici o altre sorgenti di liquidi caldi; se ciò non è possibile rispettare le distanze di sicurezza che sono: 50 cm lateralmente, sopra l'apparecchio e 70 cm dal retro dell'apparecchio.

Per qualsiasi motivo non posizionare l'apparecchio 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. PREDISPOSIZIONE ALL'INSTALLAZIONE

Rimuovere l'imballo esterno (gabbia in legno e/o scatola in cartone) e smaltirlo secondo la normativa vigente nel paese d'installazione.



RIMOZIONE PELLICOLA PROTETTIVA ED ALTRO

Rimuovere completamente la pellicola protettiva dalle pareti esterne ed interne. (vedi immagine a lato).

Rimuovere dall'interno tutto il materiale informativo ed eventuali sacchetti in plastica.

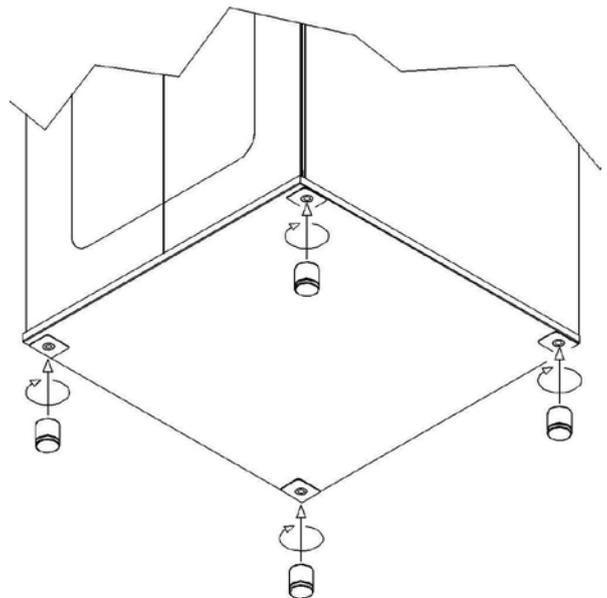
FISSAGGIO PIEDINI REGOLABILI

Non utilizzare l'apparecchio senza i piedini.

Prendere i piedini che si trovano all'interno dell'apparecchio, alzarlo da un lato e montarli avvitandoli nelle posizioni indicate: sotto ci sono degli inserti filettati (vedi immagine a lato).

Il loro mancato utilizzo non permette il passaggio d'aria per il raffreddamento dei componenti elettrici e delle pareti esterne della carcassa causando surriscaldamenti che possono danneggiare i componenti dell'apparecchio.

La corretta planarità dell'apparecchio assicura un buon funzionamento; essa si ottiene agendo sui piedini regolabili e verificata tramite una livella a bolla d'aria.



V. ALLACCIAMENTO ELETTRICO

ATTENZIONE: Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito da un tecnico qualificato e autorizzato, secondo le vigenti norme internazionali, nazionali e locali del paese d'installazione.

Prima di effettuare il collegamento alla rete elettrica, verificare che la tensione(.....V) e la frequenza (....Hz) corrispondano a quanto indicato sulla Targhetta Dati posizionata nella parte posteriore dell'apparecchio.

ATTENZIONE: se l'apparecchio è sprovvisto di un supporto con ruote che facilita lo spostamento, si consiglia di eseguire prima il collegamento alla rete elettrica e poi il posizionamento nel suo punto di lavoro stando attenti che durante lo spostamento non si rechi danno al cavo d'alimentazione. Ciò permette di eseguire il collegamento elettrico in tutta semplicità e maggiore sicurezza. Posizionare il cavo in modo tale che nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

LIEVITATORI DOTATI DI CAVO E SPINA MONOFASE

Apparecchi dotati di cavo e spina (monofase 220-240 V) è sufficiente inserire la spina nell'apposita presa (la presa deve essere adatta alla spina fornita in dotazione e deve sopportare il carico richiesto dall'apparecchio indicato nella Targhetta Dati). L'apparecchio deve essere posto in modo che la spina deve essere sempre accessibile.

L'apparecchio viene fornito con cavo e spina certificati: non devono essere manipolati e modificati.

Il cavo può essere solo sostituito: **questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato e autorizzato.** Il cavo di messa a terra deve essere sempre di colore giallo verde.

LIEVITATORI SENZA CAVO E DOTATI DI MORSETTIERA

I lievitori sono dotati di morsettiera come in figura.

Per effettuare l'allacciamento elettrico è necessario consultare l'etichetta riportata nel libretto e attaccata nella parte inferiore del retro dell'apparecchio vicino alla Targhetta Dati.

l'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica con un cavo in gomma di tipo H07RN-F.

ATTENZIONE: nel cavo elettrico di connessione il conduttore di terra giallo/verde deve essere più lungo almeno di 3cm rispetto agli altri conduttori.



L'apparecchio deve essere collegato in modo diretto alla rete elettrica e deve essere provvisto a monte, di un interruttore di facile accesso e installato all'impianto secondo le vigenti norme internazionali, nazionali e locali del paese d'installazione. Tale interruttore deve avere una separazione dei contatti in tutti i poli così da garantire la disconnessione completa sotto la categoria di sovratensione III.

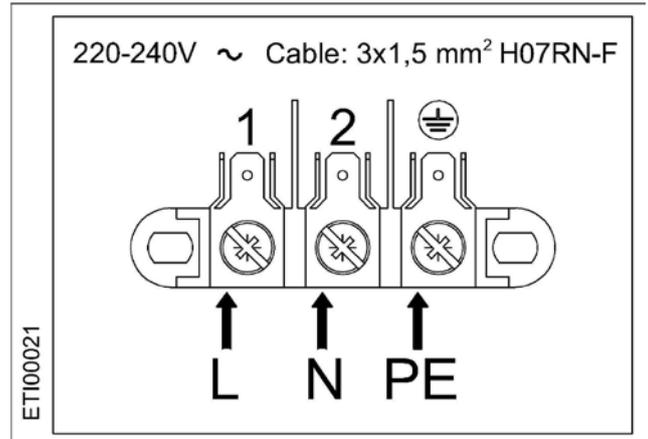
È obbligatorio un corretto collegamento a terra e il cavo di terra non deve essere interrotto in nessun caso dall'interruttore di protezione.

COLLEGAMENTO CAVO D'ALIMENTAZIONE

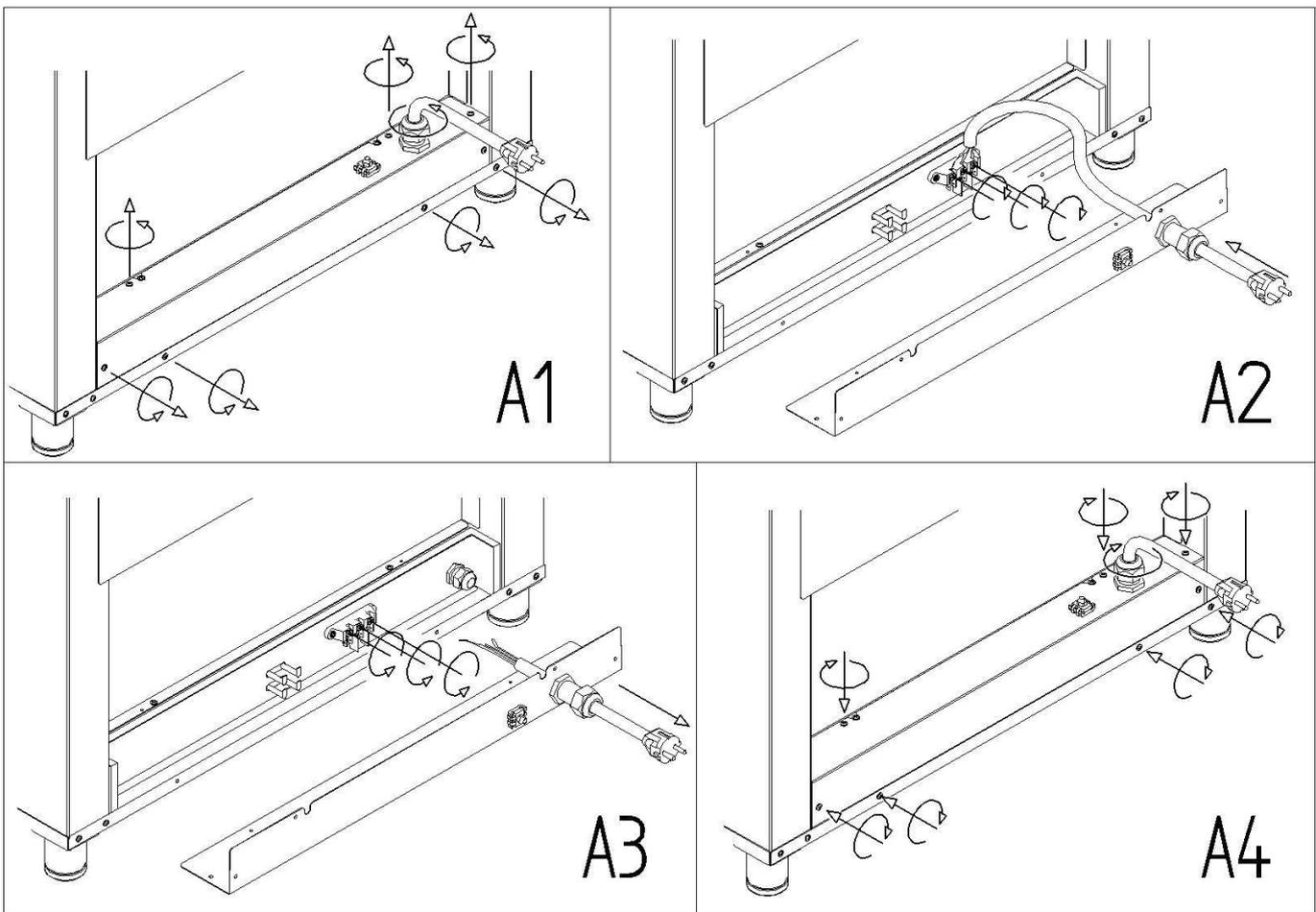
Per collegare il cavo di alimentazione alla morsettiera, procedere come segue:

- (A1) Allentare il tappo del pressa/passa cavo e aprire la parte inferiore del retro dell'apparecchio svitando le viti.

- (A2) Far passare il nuovo cavo di alimentazione attraverso il pressa/passa cavo. Collegare i conduttori del nuovo cavo alla morsetteria seguendo lo schema di collegamento che si trova sull'etichetta situata nella parete posteriore del retro dell' apparecchio. Effettuare solo il collegamento indicato inserendo i cavi sotto la vite, nel senso di avvitamento, in modo che serrando la vite , i conduttori del cavo siano strettamente fissati. Nell'etichetta viene indicato quale tipo di cavo utilizzare e le sezioni in mm² dei suoi conduttori.



- (A4) Richiudere la parte inferiore del retro dell'apparecchio avvitando le viti e bloccare il cavo fissando il tappo del pressa/passa cavo.



Un collegamento errato può causare surriscaldamento della morsetteria portandola alla fusione e rischi di scosse elettriche.

Verificare che tutte le connessioni elettriche siano ben serrate prima di connettere il forno alla rete.

PE = Giallo/Verde : conduttore di protezione "TERRA".

N = Blu : conduttore di neutro

L= Marrone, Grigio, Nero : conduttori di fase

Verificare l'assenza di dispersione elettrica tra fasi e terra. Verificare la continuità elettrica tra la carcassa esterna e il filo di terra della rete. Si consiglia di usare un multimetro per effettuare queste operazioni.

SOSTITUZIONE DEL CAVO ELETTRICO DI CONNESSIONE

Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato e autorizzato. Il cavo di messa a terra deve essere sempre di colore giallo verde.

ATTENZIONE: nel cavo elettrico di connessione il conduttore di terra giallo/verde deve essere più lungo almeno di 3cm rispetto agli altri conduttori.

Nel caso di morsettiere con il cavo già preinstallato procedere come segue per la sua sostituzione:

- (A1) Allentare il tappo del pressa/passa cavo e aprire la parte inferiore del retro dell'apparecchio svitando le viti.
- (A3) Nella morsettiere allentare le viti di bloccaggio e sfilare i conduttori del cavo d'alimentazione. Sfilare il vecchio cavo dal pressa/passa cavo.
- (A2) Far passare il nuovo cavo di alimentazione attraverso il pressa/passa cavo. Collegare i conduttori del nuovo cavo alla morsettiere seguendo lo schema di collegamento che si trova sull'etichetta situata nella parete posteriore del retro dell' apparecchio. Effettuare solo il collegamento indicato inserendo i cavi sotto la vite, nel senso di avvitamento, in modo che serrando la vite , i conduttori del cavo siano strettamente fissati. Nell'etichetta viene indicato quale tipo di cavo utilizzare e le sezioni in mm² dei suoi conduttori.
- (A4) Richiudere la parte inferiore del retro dell'apparecchio avvitando le viti e bloccare il cavo fissando il tappo del pressa/passa cavo.

Verificare che tutte le connessioni elettriche siano ben serrate prima di connettere il forno alla rete

ATTENZIONE: un collegamento errato può causare surriscaldamento della morsettiere portandola alla fusione e rischi di scosse elettriche.

Verificare l'assenza di dispersione elettrica tra fasi e terra. Verificare la continuità elettrica tra la carcassa esterna e il filo di terra della rete. Si consiglia di usare un multimetro per effettuare queste operazioni.

Il forno deve essere collegato alla rete elettrica con un cavo di tipo H07RN-F.

COLLEGAMENTO EQUIPOTENZIALE

Questo collegamento deve essere effettuato tra apparecchiature diverse con il morsetto contrassegnato dal simbolo: (vedi immagine a lato).

Tale morsetto permette di collegare un cavo di collegamento di colore Giallo/verde con sezione compresa tra i 2.5 e 10mm² .

L'apparecchio deve essere incluso in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere opportunamente verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore.



VI. DATI TECNICI

Costruttore:

Indirizzo:

Prodotto: Lievitatore per lievitazione di prodotti alimentari.

CODICE PRODOTTO (Ref):

LEV43XV-2

LEV143XV-2

LEV241XV

LEV341XV

TARGHETTA DATI



SMEG SpA
via Leonardo da Vinci 4,
42016 Guastalla (RE) - Italy

| | | | | | | | |
|----------|------------|--------|----|-------|-------|------|----|
| Mod | LEV143XV-2 | SI | 00 | S/N | 60323 | 0001 | 1 |
| Full S/N | 1 | 800037 | | 60323 | 0001 | 51 | 26 |

| | | |
|--------------------------|------------|----------|
| КЛАСС ЗАЩИТЫ IPX4 | | 2012 |
| 2.0 kW | 220-240V ~ | 50/60 Hz |
| 2.0 kW | 220-240B ~ | 50/60 Гц |

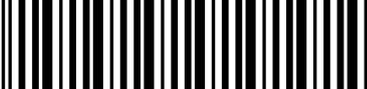
CE

RoHS

MADE IN ITALY
СДЕЛАНО В ИТАЛИИ

net weight 50 kg - 110 lb
gross weight 60 kg - 132 lb

Расстоечный шкаф
Proofer
Lievitatore
Ref. **PL2008_SM0**
Ser.N° X
TYPE **L020S4**



PL2008 SM0

INFORMAZIONI

POTENZA ASSORBITA

PESO

ALIMENTAZIONE

FREQUENZA ALIMENTAZIONE

Art: modello secondo la classificazione del cliente

TYPE: identifica codice certificazione

Ref. modello secondo la classificazione interna del produttore

Ser. N° numero identificativo, differente per ogni singolo prodotto

Informazioni: IPX4 livello di protezione contro gli spruzzi d'acqua / anno di produzione.

Potenza assorbita: Potenza nominale dell'apparecchio kW

Alimentazione: TIPO DI CONNESSIONE SU MORSETTIERA: tensione applicata all'apparecchio in V,

numero di fasi e neutri.

Frequenza alimentazione: frequenza dell'apparecchio in Hz.

Peso: Peso in kg dell'apparecchio

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

I. AVVERTENZE

Leggere attentamente il seguente libretto in quanto fornisce le indicazioni circa la sicurezza e l'utilizzo dell'apparecchio. Conservarlo con cura per qualsiasi ulteriore consultazione.

Errata installazione, assistenza, manutenzione, utilizzo, pulizia ed eventuali manomissioni o modifiche possono essere causa di malfunzionamenti, danni e lesioni.

Il lievitatore deve essere utilizzata solo per la lievitazione di cibi nelle cucine industriali e professionali. Ogni altro impiego è da ritenersi improprio. Il produttore declina ogni responsabilità per utilizzi diversi da quelli indicati.

L'apparecchio è destinato all'uso professionale e deve essere utilizzato da personale qualificato.

- Non è adatta all'utilizzo da parte di persone con ridotte capacità fisiche o mentali o con mancanza di esperienza, a meno che esse non siano state istruite circa il funzionamento dell'apparecchio dal personale responsabile per la loro sicurezza.
- Evitare di lasciare l'apparecchio incustodito in presenza di bambini e assicurarsi che non venga da loro utilizzato o che giochino con esso.
- E' sconsigliato posizionare fonti di calore vicino all'apparecchio.
- Non lasciare per qualsiasi motivo materiale facilmente infiammabile vicino all'apparecchio: può essere causa di pericolo d'incendio.
- La temperatura dei contenitori di cibo, accessori o altri oggetti durante e dopo la cottura può rivelarsi elevata; prestare attenzione nella movimentazione per evitare il rischio di ustioni. Toccarli solo per mezzo di protezioni contro il calore come indumenti termici. Pericolo di ustioni!
- Utilizzare le dita per regolare le opzioni del pannello comandi, ogni altro oggetto rischia di danneggiare l'apparecchio e quindi fa decadere la garanzia.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.
- La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- In vicinanza dell'apparato potrebbero verificarsi situazioni di pavimentazione scivolosa.

Danni o rotture dei componenti in vetro che costituiscono la porta necessitano di un intervento immediato con la loro sostituzione (contattare Centro Assistenza).

In caso di tempi prolungati di inutilizzo (per esempio più giorni) si consiglia di chiudere l'alimentazione di corrente.

Il produttore declina ogni responsabilità per danni subiti a persone o cose, causati dall'inosservanza delle suddette prescrizioni o derivanti dalla manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio e dall'utilizzo di ricambi non originali.

Questo apparecchio è conforme alle direttive CE in vigore.

Le parti esterne del forno possono superare la temperatura di 60°C, quindi per evitare il pericolo



di ustioni si consiglia di non toccare le zone o le parti contrassegnate dal simbolo accanto.

II. PRIMO UTILIZZO

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, vanno effettuate scrupolosamente tutte le verifiche necessarie all'accertamento della conformità degli impianti e dell'installazione dell'apparecchio alle norme di legge e alle indicazioni tecniche e di sicurezza presenti in questo manuale.

Al suo interno non ci devono essere sacchetti in plastica, libretti istruzione, pellicole in plastica e quant'altro.

Tutti gli imballi devono essere interamente rimossi, compresa la pellicola protettiva applicata sulle pareti del forno.

COLLAUDO

Verificare scrupolosamente i punti dell'elenco seguente:

Il termostato di regolazione della temperatura di cottura interviene al raggiungimento della temperatura impostata e gli elementi riscaldanti si spengono.

PRIMA PULIZIA CAMERA COTTURA DEL FORNO

Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, è necessario disinserire l'alimentazione elettrica dell'apparecchio e attendere fino al completo raffreddamento.

ATTENZIONE: l'apparecchio non va mai pulito con getti d'acqua o vapore in pressione.

Nella camera di lievitazione non devono essere presenti residui di solventi o detersivi. La loro rimozione deve essere eseguita sciacquando a fondo per mezzo di un panno umido utilizzando adeguate protezioni per occhi, bocca e mani. Possibili pericoli di corrosione.

Pulire le pareti della camera di lievitazione con acqua calda e sapone, quindi risciacquare; non utilizzare mai prodotti aggressivi né acidi.

III. MANUTENZIONE ORDINARIA

L'utente è tenuto alla sola manutenzione ordinaria. Per la manutenzione straordinaria si deve contattare il Centro Assistenza richiedendo l'intervento di un tecnico specializzato e autorizzato.

PULIZIA: NORME GENERALI

Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, è necessario disinserire l'alimentazione elettrica dell'apparecchio e attendere fino al completo raffreddamento.

ATTENZIONE: l'apparecchio non va mai pulito con getti d'acqua o vapore in pressione.

PULIZIA ORDINARIA CAMERA DI LIEVITAZIONE

È consigliabile pulire quotidianamente la camera di lievitazione per mantenere corretti livelli di igienicità e per evitare il deterioramento dell'acciaio.

Per la pulizia manuale non utilizzare lance ad alta pressione o generatori di vapore. Prodotti acidi, sostanze abrasive, detersivi corrosivi con sabbia o soda caustica.

Per la pulizia manuale seguire la procedura:

- Accendere l'apparecchio e impostare la temperatura a 90°C.
- Lasciare in funzione per 10 minuti eseguendo vapore.

- Spegnere l'apparecchio e lasciar raffreddare
- Pulire con acqua calda e sapone, quindi risciacquare.

Utilizzare solo prodotti raccomandati dal costruttore dell'apparecchio.

PULIZIA ESTERNA

Utilizzare solo un panno inumidito con acqua tiepida o prodotti adatti alla pulizia dell'acciaio. Non utilizzare prodotti acidi o ammoniaci.

ATTENZIONE: l'apparecchiatura non va mai pulito con getti d'acqua o vapore in pressione.

IV. MANUTENZIONE STRAORDINARIA

È consigliato sottoporre l'apparecchio a controlli periodici (almeno una volta l'anno) da parte di un tecnico specializzato e autorizzato.

Qualsiasi lavoro di manutenzione, installazione o riparazione deve essere effettuato da personale qualificato e autorizzato contattando il Servizio Assistenza. Prima di effettuare qualsiasi operazione è necessario disattivare l'alimentazione elettrica e attendere il raffreddamento.

Prima di spostare l'apparecchio dalla sua posizione, verificare che la connessione elettrica sia staccata correttamente.

Se l'apparecchio si trova su un sistema provvisto di ruote verificare che durante il suo spostamento non vengano danneggiati cavi elettrici, tubazioni o altro. Assicurarsi di applicare la sicura anti movimento. Evitare di posizionare l'apparecchio vicino a fonti di calore (esempio friggitrice ecc) .

Dopo aver eseguito l'intervento e riposizionato l'apparecchio nella sua posizione iniziale verificare che sia stata eseguita a norma la connessione elettrica.

V. MANUTENZIONE IN CASO DI GUASTO

In caso di guasto scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.

Prima di telefonare al Servizio di Assistenza clienti verificare quanto descritto nella tabella (vedi sotto).

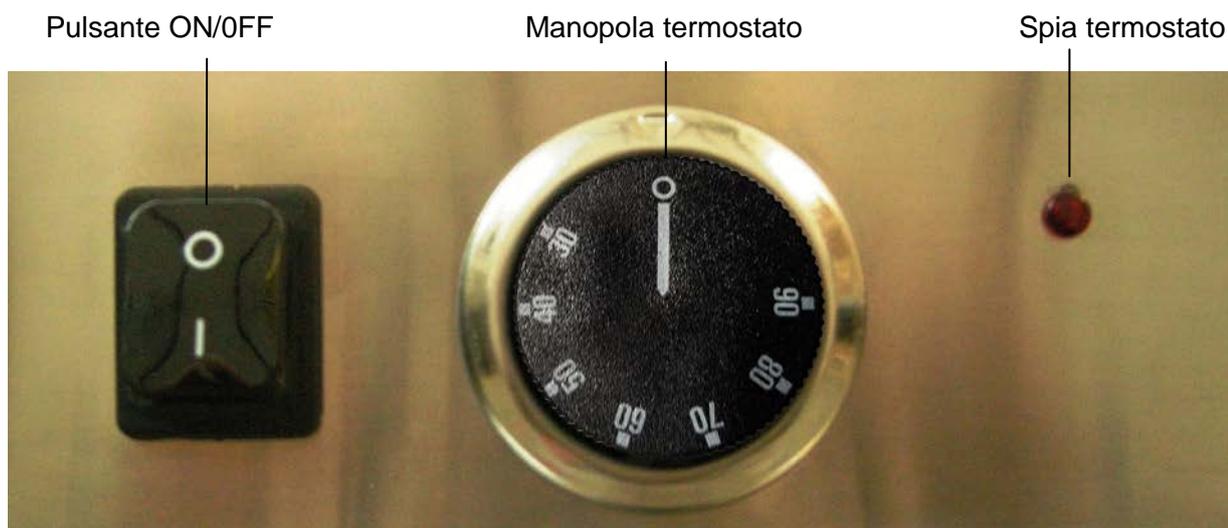
| GUASTO | CAUSA | RIMEDIO |
|---------------------------|---|--|
| Il lievitatore non scalda | Mancanza della tensione di rete | Ripristinare la tensione di alimentazione |
| | Collegamento alla rete elettrica eseguito in maniera non corretta | Verificare il collegamento alla rete elettrica |
| | Resistenza guasta | Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza). |
| | Termostato temperatura guasto | Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza). |

Se il guasto persiste Vi raccomandiamo di rivolgerVi al rivenditore o alla ditta produttrice richiedendo l'intervento del Servizio Assistenza specificando l'inconveniente e **indicando l'articolo (Art.) e numero di serie (Ser N°)** dell'apparecchio in vostro possesso. Questi dati si trovano nella TARGHETTA DATI sul retro dell'apparecchio.

RICAMBI

Devono essere utilizzati solo componenti autorizzati. Tutti gli interventi devono essere effettuati da personale tecnico specializzato e autorizzato. Per richiedere un componente di ricambio, contattare il Centro Assistenza.

VI. PANNELLO COMANDI



- **PULSANTE ON/OFF**
Questo pulsante consente di accendere o spegnere il lievatore.
- **MANOPOLA TERMOSTATO**
Questa manopola consente di selezionare la temperatura di desiderata.
- ❖ **SPIA TERMOSTATO**
Quando s'illumina gli elementi riscaldanti sono accesi perché la temperatura interna del lievatore è inferiore al valore impostato dalla manopola termostato. Quando la spia si spegne significa che il riscaldamento è spento e che l'interno del lievatore ha raggiunto la temperatura impostata.

VII. CONSIGLI DURANTE L'UTILIZZO

Per accendere l'apparecchio premere il pulsante ON/OFF e girare la manopola della regolazione della temperatura sul valore desiderato.

UMIDIFICATORE

Per poter far lievitare o mantenere delicatamente tutti i tipi di alimenti, riempire d'acqua il contenitore che si trova sul fondo del lievatore e accendere l'apparecchio sulla temperatura desiderata. L'acqua diventerà vapore grazie al riscaldamento dei componenti riscaldanti che si trovano sotto il contenitore.

Riempire d'acqua il contenitore senza superare il livello massimo indicato dalla linea.

Altre informazioni sul nostro sito www.smegfoodservice.com o a richiesta tramite mail a foodservice@smeg.it.