



MANUAL DE INSTRUCCIONES E INSTALACIÓN



FERMENTADORAS

Modelos:

F 408 / F 608



ÍNDICE

1. CERTIFICACIÓN CE	3
2. GARANTÍA	4
3. INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO	5
3.1 Transporte y distancias de colocación	5
3.2 Instalación eléctrica	5
4. INSTRUCCIONES DE USO	6
4.1 Recomendaciones	6
4.2 Primer uso del aparato	6
4.3 <u>Control de calor seco</u>	6
4.4 <u>Control calor húmedo</u>	7
5. DUDAS MÁS FRECUENTES	8

1. Certificación CE

DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD

Directiva(s) del Consejo con la(s) que se declara conformidad:

DC 2014/35/EU + DC 2014/30/EU + DC 2011/65/EU

Aplicación de las Normas:

UNE-EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A14:2014 +A2:2020 + A1:2020; UNE-EN 60335-2-42:2004 + Corr:2007 + A1:2008 + A11:2012; UNE-EN 55014-1:2017 + A11:2021; UNE-EN 55014-2:2015; UNE-EN 61000-3-2:2014; UNE-EN 61000-3-3:2013 +A1:2020

Fabricante	FM CALEFACCIÓN S.L. CIF: B-14343594
Dirección	CTRA. de Rute km.2.700, C.P.:14900, Lucena Córdoba, España
Tipo de aparato	HORNO
Marca	FM CALEFACCIÓN
Modelo	F 408/ F 608

Nosotros, los abajo firmantes, declaramos bajo nuestra exclusiva responsabilidad que el equipo especificado cumple con la(s) Directiva(s) y Norma(s) mencionadas

Lugar: **Lucena**

Firma: **B-14343594**

Fecha: **01/01/2021**



2. Garantía

La duración de la garantía será de **12 meses** a partir de la fecha de compra del equipo.

La garantía no cubre los daños de cristal, lámparas, juntas de puerta o deterioro del material aislante o daños imputables a una incorrecta instalación, mantenimiento, reparación inadecuada o ausencia del mismo, así como usos indebidos del aparato.

Para tramitar la reparación de un equipo en garantía o consulta, deberá ponerse en contacto con su distribuidor haciendo referencia de la siguiente tabla descriptiva.

Distribuidor:	País de destino:
Modelo del equipo:	Número de serie:
Nombre:	Fecha que se solicita:
Descripción de la avería:	
Dirección:	
Teléfono de contacto:	Horario:



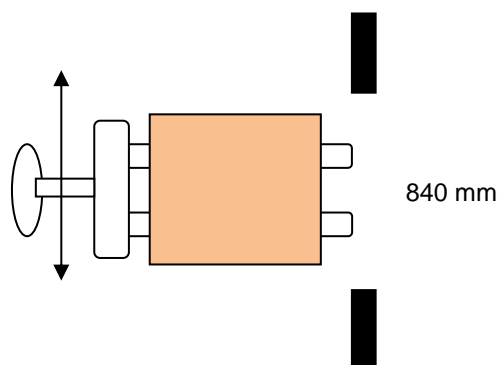
Advertencia: el ajuste incorrecto, la instalación, el servicio o mantenimiento inadecuados del aparato pueden provocar daños a bienes o personas. Por esta razón rogamos lean este manual detenidamente antes de la puesta en marcha del aparato.

3. Instalación y mantenimiento

3.1 Transporte y distancias de colocación

Para el transporte del aparato en su pallet, el ancho de la puerta debe ser al menos de 840 mm.

Las distancias del aparato a elementos contiguos debe ser la que se muestra en esquema. Aconsejamos dejar al menos 500 mm para reparación y en el caso de que existan focos de calor o elementos combustibles la distancia de seguridad debe ser como poco 500 mm.



3.2 Instalación eléctrica

Cerciorarse que las características de red corresponden con las descritas en las características técnicas de cada aparato.

Se recomienda una línea de alimentación propia protegida por interruptor magneto-térmico de calibre adecuado, así como una acometida de red fija para la conexión de los modelos donde no lleve shucko.

4. Instrucciones de uso

4.1 Recomendaciones

- Lea con detenimiento este manual antes de comenzar a trabajar con el aparato. Consérvelo así mismo para consultas y cuando necesite asistencia técnica acuda a un centro autorizado.
- El aparato está concebido para usarse en la cocción o regeneración de productos de panadería y pastelería, frescos o congelados, siendo el rango de regulación de temperatura máximo 85°C.
- La distancia entre bandejas es de 80 mm y siempre que sea posible le recomendamos que deje espacio de 70 mm entre piezas de la misma bandeja para que fluya el aire con eficiencia.
- Así mismo le recomendamos que haga un precalentamiento del aparato a la temperatura de trabajo durante unos 20 minutos, lo que le garantiza un mejor acabado del producto.

4.2 Primer uso del aparato

Eliminar el film de plástico protector exterior. En caso de quedar algún resto de pegamento, use un disolvente adecuado y posteriormente limpie con jabón y enjuague.

El interior de la cámara y las bandejas debe limpiarse con agua y jabón y posteriormente someterse a un ciclo de 80°C durante 30 minutos.



Nunca use productos que puedan ser agresivos o ácidos, podría dañar el aparato.



Siempre que vaya a hacer una intervención de mantenimiento o limpieza desconecte la alimentación eléctrica y espere a que el aparato esté frío.

4.3 Control de calor seco

El panel de control consta de 1 mando para el control de la temperatura y 1 led de señalización.



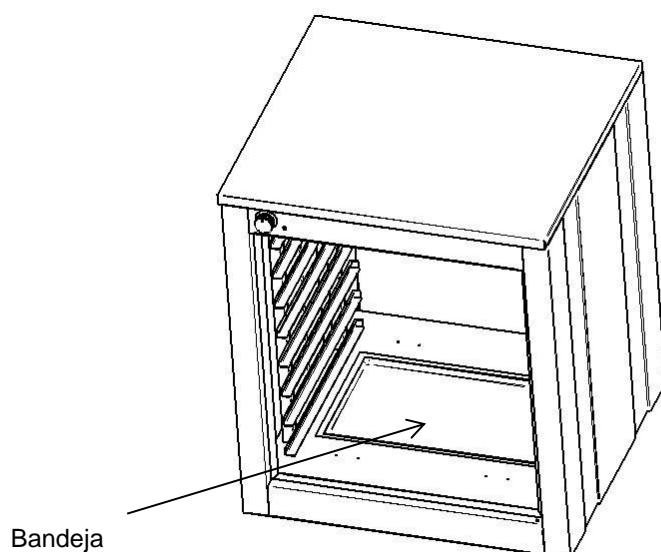
Id	Descripción
1	Led de temperatura
2	Mando de regulación de temperatura

Existe una variable que el usuario puede regular que es la temperatura. Ésta se ve afectada por el tipo de alimento y la cantidad introducida en la fermentadora.

La temperatura se regula con el mando mostrado, en un rango de 85°C. Siempre que el aparato esté calentando mediante resistencia, se encenderá el led blanco junto a este mando.

4.4 Control calor húmedo

La fermentadora esta provista de una bandeja en la parte inferior en la cual se depositará agua para así poder controlar el calor húmedo.



5. Dudas más frecuentes

Cuando termine de trabajar con el aparato, desconéctelo de la red, espere a su enfriamiento y limpie la cámara con agua y jabón. Posteriormente aclare y seque el aparato dejando la puerta entre abierta durante unos 30 minutos.



NO USE CHORRO DE AGUA DIRECTO SOBRE EL APARATO, podría dañar algún componente.

FALLO	CAUSA	SOLUCIÓN
El aparato no enciende	Falta de tensión de red	Verificar tensión de red
	Conexión red inadecuada	Verificar conexión a red
	Termostato no funciona	Dirigirse a técnico especializado
El aparato no cocina adecuadamente	Resistencia no funciona	Dirigirse a técnico especializado
	Termostato no funciona	Dirigirse a técnico especializado
	Mala colocación de la junta	Dirigirse a técnico especializado
	Mecanismo de puerta desajustado	Dirigirse a técnico especializado
Sale vapor con la puerta cerrada	-	Colocar bien. Si el fallo persiste dirigirse a técnico especializado
	-	Dirigirse a técnico especializado



FM CALEFACCIÓN S.L.
B-14343594

Carretera de Rute, km. 2'700
14900 Lucena (Córdoba)
www.fmindustrial.es