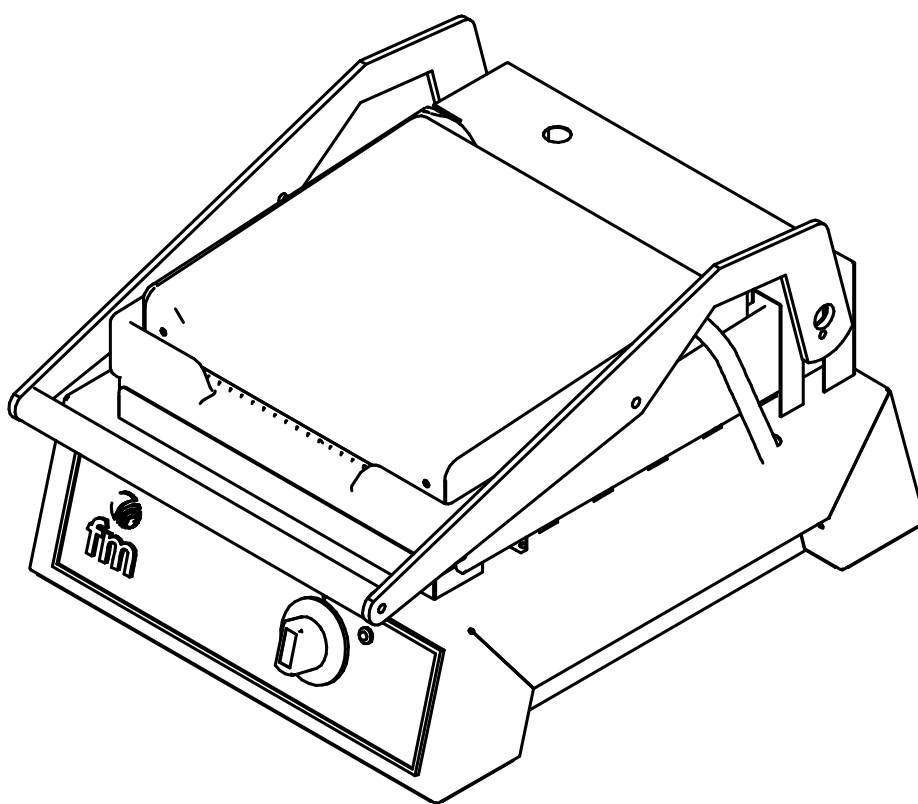


MANUAL DE INSTRUCCIÓN E INSTALACIÓN



Grill de contacto

Modelos:

GR 1/GR 1 L, GR 2/GR 2 L, GR 3/GR 3 L

ÍNDICE

1.	CERTIFICACIÓN CE	3
2.	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	4
3.	GARANTÍA	7
4.	INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO	7
	Distancias de Seguridad	7
	Instalación eléctrica	7
5.	INSTRUCCIONES DE USO	8
	Instrucciones de usuario	8
	Primer uso del aparato	8
	Uso para cocción	8
6.	DUDAS MÁS FRECUENTES	9

ENGLISH VERSION

7.	TECHNICAL CHARACTERISTICS	10
8.	WARRANTY.	13
9.	INSTALLATION AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS	13
	Transport and placement distance	13
	Electric Installation	13
10.	INSTRUCTION	14
	User instruction	14
	First use of the device	14
	Use of cooking	14
11.	FREQUENTLY ASKED QUESTIONS	15

1. CERTIFICACIÓN CE

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD **DECLARATION OF CONFORMITY**

Directiva(s) del Consejo con la(s) que se declara conformidad:
Council Directive(s) to which conformity is declared:
DC 2006/95/CE + DC 2004/108/CE + DC 2011/65/EU

Aplicación de las Normas:
Application of the Standards:
**EN 60335-1:2012 / EN 60335-2-42:2003 + Corr:2007 + A1:2008 + A11:2012 /
EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011 / EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008 / EN
61000-3-2 :2006 + A1:2009 + A2:2009 / EN 61000-3-3 :2008**

Fabricante / *Manufacturer's name* **FM CALEFACCIÓN S.L.**
CIF: B-14343594

Dirección / *Manufacturer's address:* **CTRA. de Rute km.2.700, C.P.:14900,**
Lucena, Cordoba, España

Tipo de equipo / *Type of equipment:* **HORNO / OVEN**

Marca / *Trade.:* **FM CALEFACCIÓN**

Modelo / *Model no.:* **GR-1 / GR-2 / GR-3**

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

We, the undersigned, hereby declare under our sole responsibility that the specified equipment is in conformity with the above Directive(s) and Standard(s)



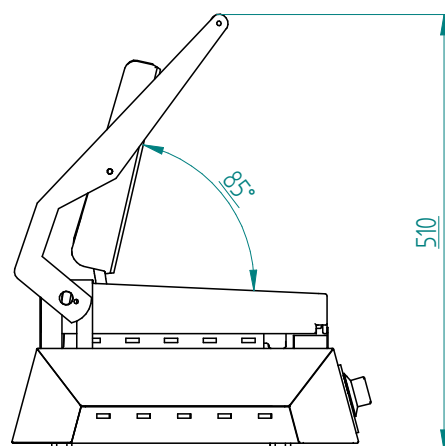
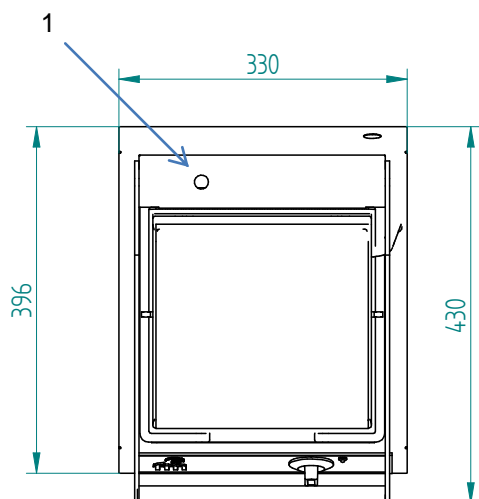
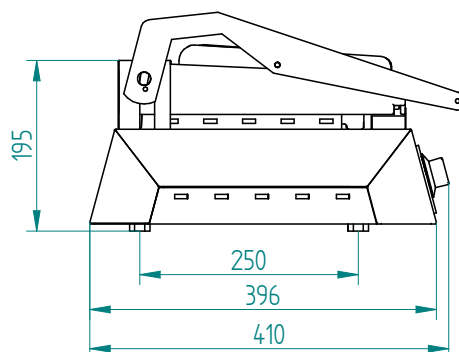
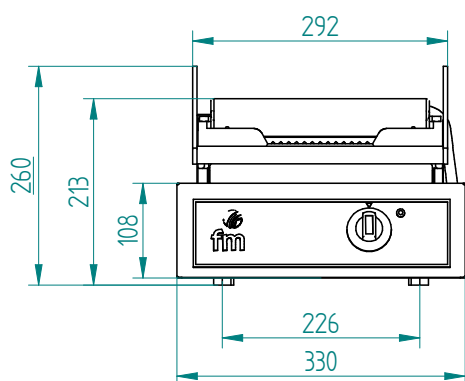
Lugar / *Place:* **Lucena**

(Firma / Signature)

B-14785315
(Nombre / Full name)

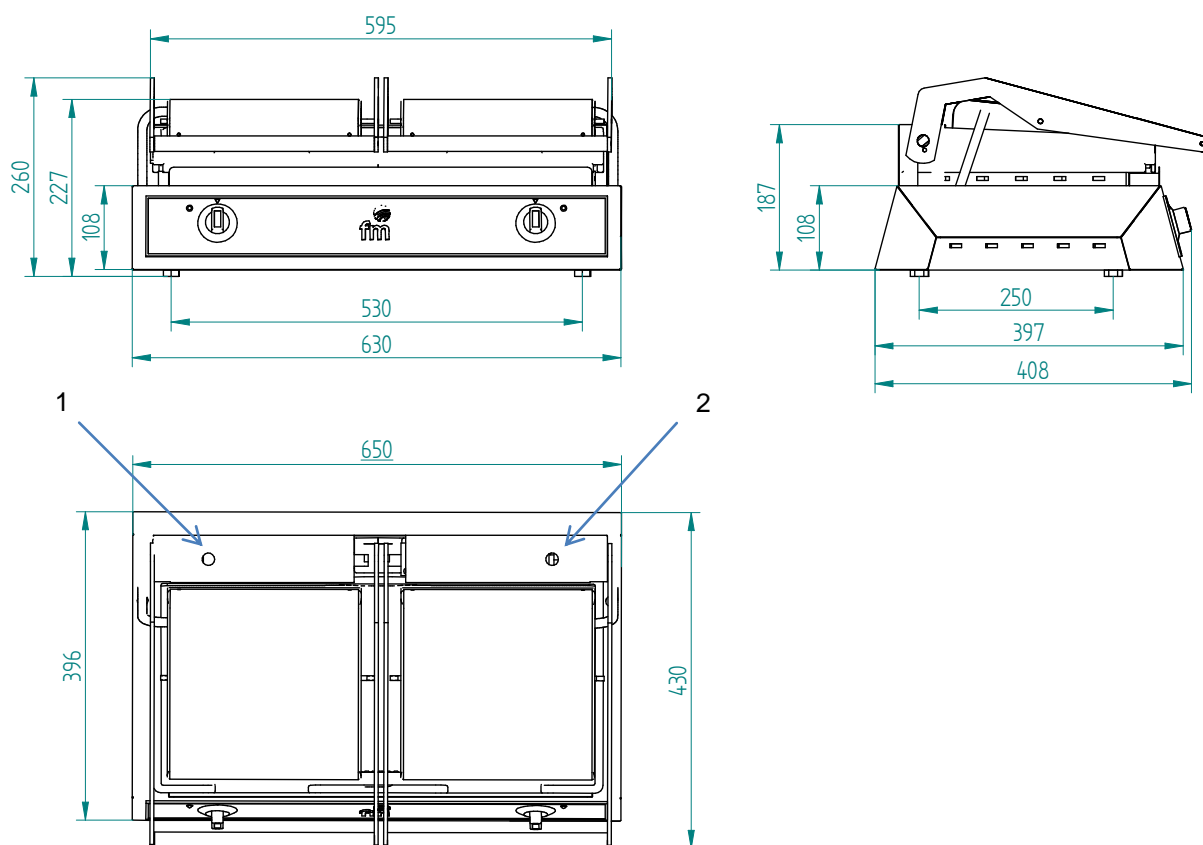
2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ESPAÑOL - MODELO GR 1/GR 1 L			
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS			
Peso del aparato vacío	21 kg	1	Regulador subida tapa superior
Tensión de alimentación	1 x 230Vac - Monofásica		
Frecuencia	50-60 Hz		
Cable de alimentación	Manguera 1F+N+T 2,5mm ² con shucko		
Potencia total	2 kW		
Potencia térmica nominal	2 kW		
Distancia de seguridad	120 mm		



Nota: Es posible regular la subida de la parrilla superior girando el tornillo indicado en la imagen.

ESPAÑOL - MODELO GR 2/GR 2 L			
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS			
Peso del aparato vacío	40 kg	1	Regulador subida tapa superior izq.
Tensión de alimentación	1 x 230Vac - Monofásica	2	Regulador subida tapa superior dch.
Frecuencia	50-60 Hz		
Cable de alimentación	Manguera 1F+N+T 2,5mm ² con shucko		
Potencia total	4 kW		
Potencia térmica nominal	4 kW		
Distancia de seguridad	120 mm		

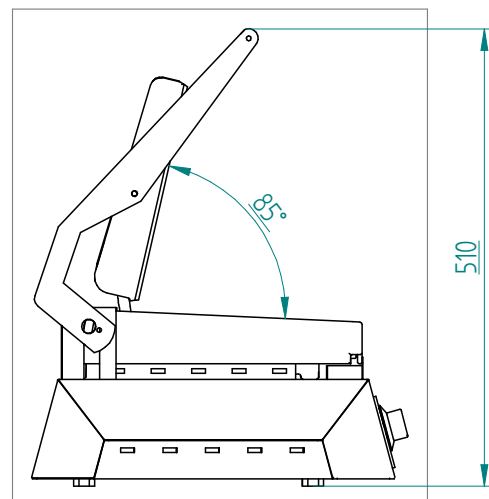
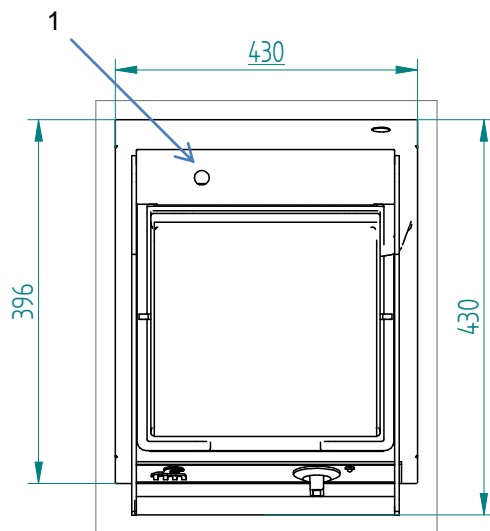
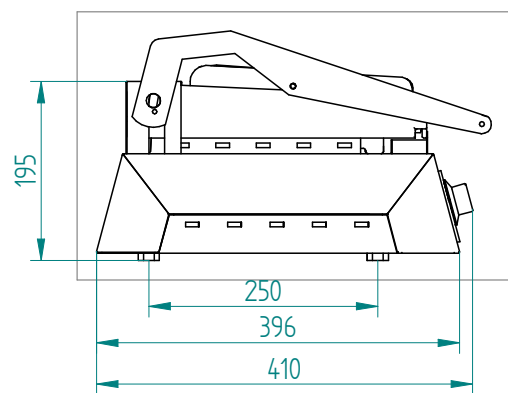
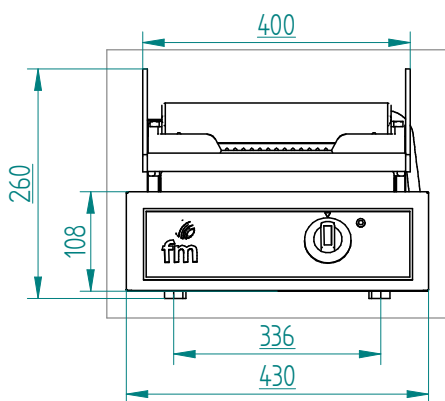


Nota: Es posible regular la subida de la parrilla superior girando el tornillo indicado en la imagen.

ESPAÑOL - MODELO GR 3/GR 3 L

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Peso del aparato vacío	30 kg	1	Regulador subida tapa superior
Tensión de alimentación	1 x 230Vac - Monofásica		
Frecuencia	50-60 Hz		
Cable de alimentación	Manguera 1F+N+T 2,5mm ² con shucko		
Potencia total	3300 kW		
Potencia térmica nominal	3300 kW		
Distancia de seguridad	120 mm		



Nota: Es posible regular la subida de la parrilla superior girando el tornillo indicado en la imagen.

3. GARANTÍA

La garantía no cubre los daños correspondientes al deterioro del material aislante o daños imputables a una incorrecta instalación, mantenimiento o reparación inadecuado o ausencia del mismo, así como usos indebidos del aparato.

Para toda consulta, por favor haga siempre referencia a la siguiente tabla descriptiva:

<u>Modelo</u>	<u>Nº Serie</u>
<u>Distribuidor</u>	<u>Instalador</u>

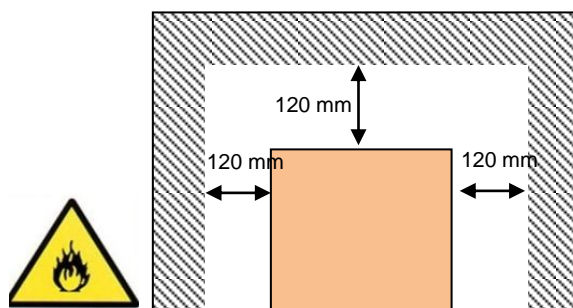
Advertencia: el ajuste incorrecto, la instalación, el servicio o mantenimiento inadecuados del aparato pueden provocar daños a bienes o personas. Por esta razón rogamos lean este manual detenidamente antes de la puesta en marcha del aparato.

4. INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO

Distancias de Seguridad

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

Ubique el aparato debajo de la campana de ventilación, para eliminar los posibles vapores y malos olores.



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.

5. INSTRUCCIONES DE USO

Instrucciones de usuario

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 y calentamiento de todo tipo de productos de panadería y pastelería, frescos o congelados, siendo el rango de regulación máxima de 250°C.

Así mismo le recomendamos que haga un precalentamiento del aparato a la temperatura de trabajo durante unos 20-30 minutos, lo que le garantiza un mejor acabado del producto.

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.

En el primer encendido, mantenga el aparato a máximo régimen durante al menos 1 hora. Es posible que el aparato desprenda olores y vapores durante la primera hora de funcionamiento.

Advertencia: nunca use productos que puedan ser agresivos o ácidos, podría dañar el aparato.

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

Uso para cocción

Advertencias Importantes:

- Eviten que los niños tengan acceso a la manipulación del aparato.
- El producto debe ser manipulado e instalado por personal cualificado.
- En eventuales reparaciones se debe utilizar piezas de repuesto originales.
- El producto no debe ser limpiado con productos abrasivos que puedan dañar las superficies.
- No debe aplicarse chorro de agua después de su uso.
- Durante su uso las partes exteriores del aparato pueden alcanzar altas temperaturas, por lo que se recomienda el uso de guantes térmicos durante su manipulación.
- No golpear la base refractaria ni someter la misma a cambios bruscos de temperatura.

Panel de mandos

GR 1/GR 1 L

GR 2 / GR 2 L

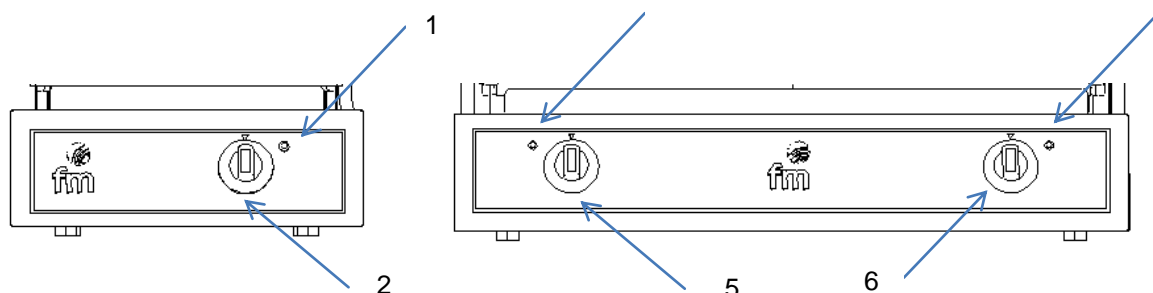
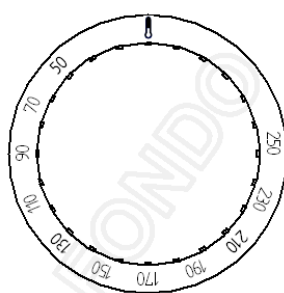


Tabla 1

Id	Descripción	Versiones
1	Led de temperatura	GR 1/ GR 1 L
2	Mando Regulación Temperatura	GR 1/ GR 1 L
3	Led de temperatura lateral izquierdo	GR 2/ GR 2 L
4	Led de temperatura lateral derecho.	GR 2/ GR 2 L
5	Mando Regulación Temperatura izq.	GR 2/ GR 2 L
6	Mando Regulación Temperatura dch.	GR 2/ GR 2 L

El usuario puede regular la temperatura con el mando mostrado (*ver tabla 1*), en un rango de 50 - 250 °C. Siempre que el aparato esté calentando mediante resistencia, se encenderá el led junto a este mando.

Mando de Temperatura

6. DUDAS MÁS FRECUENTES

Cuando termine de trabajar con el aparato, desconéctelo de la red, espere a su enfriamiento y limpie el aparato con agua y jabón.

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

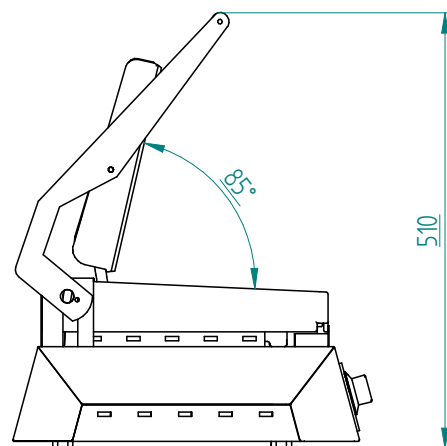
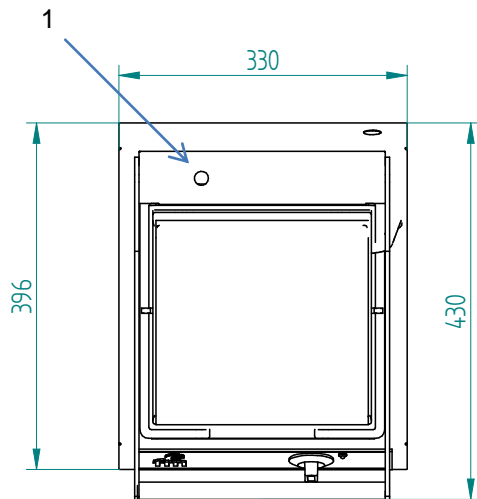
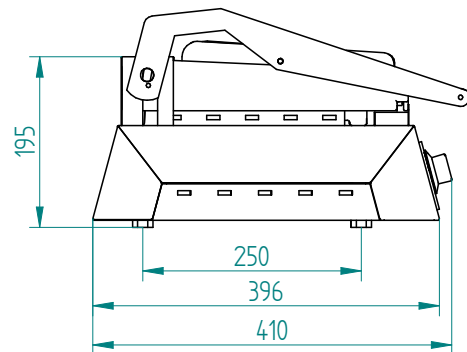
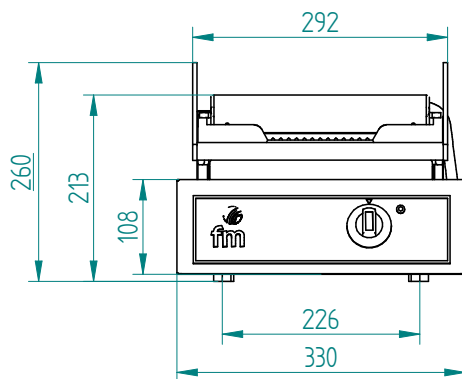
A continuación le ofrecemos una lista causas / fallos / soluciones más frecuentes.

Tabla 2

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
	Led indicador no enciende	Dirigirse a técnico especializado
El aparato no cocina adecuadamente	Resistencia no funciona	Dirigirse a técnico especializado
		Dirigirse a técnico especializado
		Dirigirse a técnico especializado
	Termostato no funciona	Dirigirse a técnico especializado
	Temporizador no funciona	Dirigirse a técnico especializado
	Lámpara no está apretada	Revisar casquillo y apretar lámpara
	Lámpara fundida	Sustituir lámpara

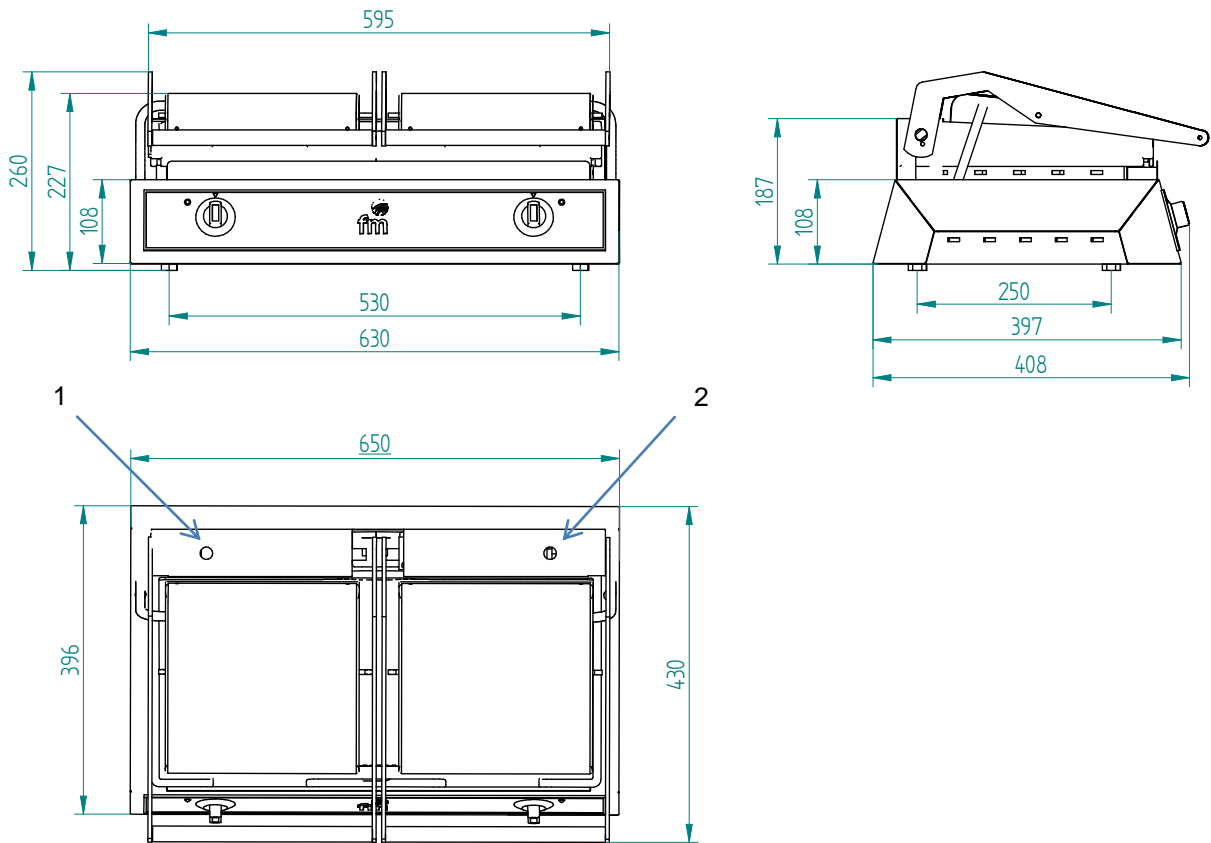
7. TECHNICAL CHARACTERISTICS

ENGLISH - MODEL GR 1/GR 1 L			
TECHNICAL CHARACTERISTICS			
Empty weight	21 kg	1	Top element regulator
Power connection	1 x 230Vac – Single phase		
Frequency	50-60 Hz		
Electric connection	Hose 1F+N+T 2,5mm ² shucko		
Total power	2 kW		
Nominal thermal power	2 kW		
Safety distance	120 mm		



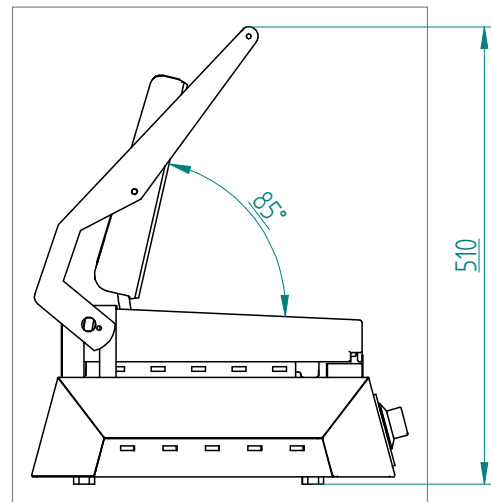
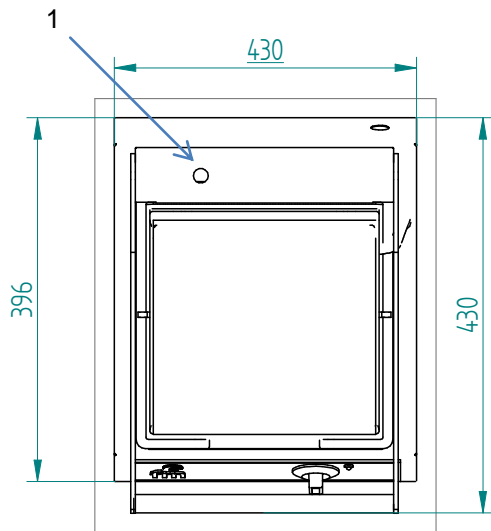
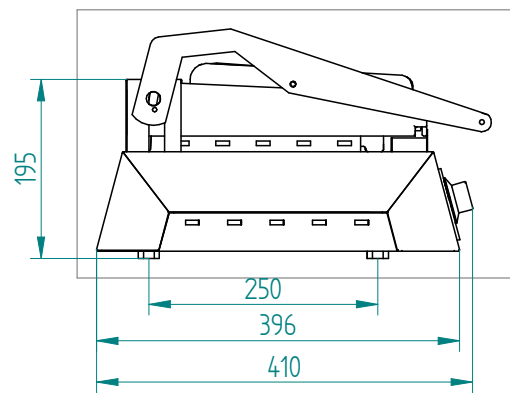
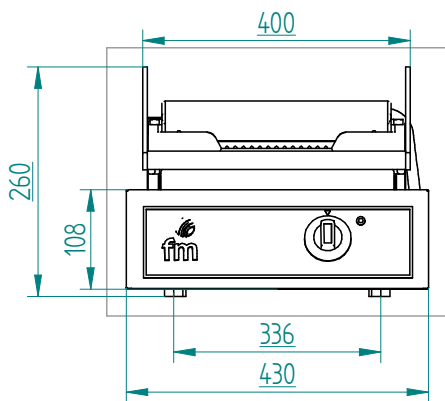
Note: You can adjust the rise of the upper grill by turning the screw shown in the image. "Point 1."

ENGLISH - MODEL GR 2/GR 2 L			
TECHNICAL CHARACTERISTICS			
Empty weight	40 kg	1	Top element regulator "left"
Power connection	1 x 230Vac – Single phase	2	Top element regulator "right"
Frequency	50-60 Hz		
Electric connection	Hose 1F+N+T 2,5mm ² with shucko		
Total power	4 kW		
Nominal thermal power	4 kW		
Safety distance	120 mm		



Note: You can adjust the rise of the upper grill by turning the screw shown in the image. "Point 1 and 2."

ENGLISH - MODEL GR 3/GR 3 L			
TECHNICAL CHARACTERISTICS			
Empty weight	30 kg	1	Top element regulator
Power connection	1 x 230Vac – Single phase		
Frequency	50-60 Hz		
Electric connection	Hose 1F+N+T 2,5mm ² shucko		
Total power	3300 kW		
Nominal thermal power	3300 kW		
Safety distance	120 mm		



Note: You can adjust the rise of the upper grill by turning the screw shown in the image. "Point 1."

8. WARRANTY.

The warranty does not cover damage of the glasses, lamps, door seal or deterioration of the insulating material or attributable to improper installation, improper maintenance or improper repair or lack thereof, as well as improper use of the device.

For any inquiry, please always refer to the following specification table:

<u>Model</u>	<u>Serial Number</u>
<u>Distributor</u>	<u>Installer</u>

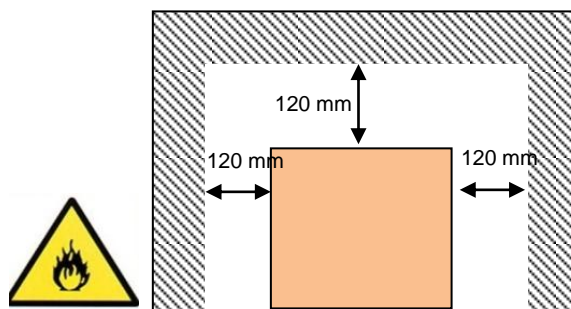
Warning: improper adjustment, installation, service or maintenance of the device can cause damage on goods or persons. For this reason please read this manual carefully before starting up the unit.

9. INSTALLATION AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

Transport and placement distance

To transport the device in pallet the width of the door (to pass with the pallet) must be at least 920 mm. The distances of the device to adjacent elements must be like in the draw. It recommended leaving at least 120 mm from the wall for reparation If there are sources of heater or fuel elements the distance must be as least 500 mm, from that objects.

For maintenance it recommended leaving at least 500 mm



Electric Installation

The electric installation must be done whit an authorized technician, and compiling all the normative. Ascertain that the electric red connection is match whit the technical feature of the devices.

Is recommended to use an electric red whit its own circuit breaker whit proper gauge, also the shucko connection must be fitted whit the proper red condition.

10. INSTRUCTION

User instruction

Read this manual handbook before you start working with the device. Keep it for consultation, and if you need technical assistance, you must consult to your distributor

The unit is designed for use of cooking and baking all kind of bakery and pastry, fresh or frozen, droughts being the maximum adjustment range of 250 ° C.

Also we recommend make a warmup to the working temperature about 20-30 minutes before, the usage of the device, guaranteeing a better finished product.

First use of the device

Remove the protector plastic film. In case of some remnants of glue, use a suitable solvent and then clean with soap and water.

Before the first use, you should establish the maximum temperature during 1 hour. During this time you may detach odors and vapors.

Warning: never use products that can be aggressive and acidic which can damage the device

Warning: always when you are going to do any maintenance or cleaning, disconnect the device from the power and let it cool down

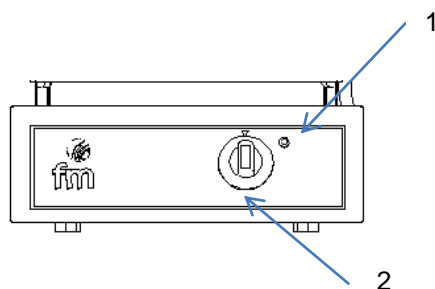
Use of cooking

Important:

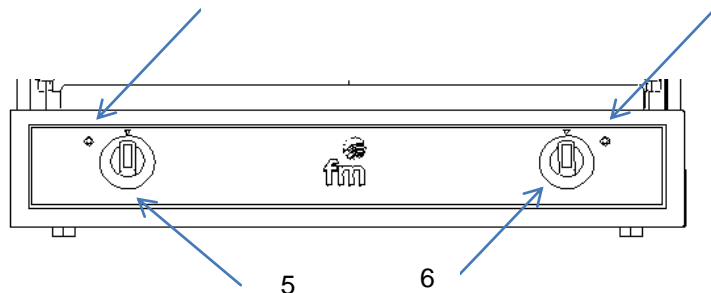
- Prevent children to access and manipulation of the device.
- The product should be handled and installed by qualified personnel.
- In case of reparations must be used original spare parts.
- The product should not be cleaned with abrasives that might damage the surface.
- Waste not be applied after use.
- During the use of the device the external parts can reach high temperatures, is recommended to use thermal gloves during the manipulation.
- Do not hit the refractory basis or subject it to sudden changes of temperature.

Panel

GR 1_GR 1 L/GR3_GR 3 L



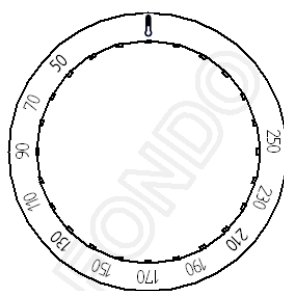
GR 2 / GR 2 L



N	Description	Versions
1	Temperature LED	GR 1/ GR 1 L_GR 3/GR 3 L
2	Temperature knob	GR 1/ GR 1 L_GR 3/GR 3 L
3	Left temperature LED	GR 2/ GR 2 L
4	Right temperature LED	GR 2/ GR 2 L
5	Left temperature knob	GR 2/ GR 2 L
6	Right temperature knob	GR 2/ GR 2 L

The user can adjust the temperature shown with the control (see table 1), in a range of 50-250 ° C. Whenever the appliance is heating by resistance, the LED will light next to the knob.

Temperature knob



11. FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

When you finish working with the appliance, disconnect from the network, wait for cooling and clean the appliance with soap and water.

DO NOT USE DIRECT WATER JET ON THE DEVICE could damage components!

Below we offer a cause / fault / solutions list.

FAULT	CAUSE	SOLUTION
The device does not switch on	Lack of voltage	Verify voltage
	Network Connection inadequate	Verify connection
	Thermostat does not functioning	Refer to qualified technician
	LED does not work	Refer to qualified technician
The device does not cook sufficiently	Element does not work	Refer to qualified technician
		Refer to qualified technician
	Thermostat does not functioning	Refer to qualified technician
	Timer does not work	Refer to qualified technician
	Lamps does not screwed	Check and tighten cap lamp
	Lamps blown	Change lamps



FM CALEFACCIÓN S.L.
B-14343594

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