



MANUAL DE INSTRUCCIONES



HORNOS ELÉCTRICOS

Modelos:

FERMENTADORA STF 610/620

ÍNDICE

1. GARANTÍA	3
2. INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO	3
2.1 <u>Transporte y distancias de colocación</u>	3
2.2 <u>Instalación eléctrica</u>	3
3. INSTRUCCIONES DE USO	4
3.1 <u>Instrucciones de usuario</u>	4
3.2 <u>Primer uso del aparato</u>	4
3.3 <u>Control de calor seco</u>	4
3.4 <u>Control calor húmedo</u>	5
4. DUDAS MÁS FRECUENTES	5

1. GARANTÍA

La garantía no cubre los daños de cristal, lámparas, junta puerta o 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>

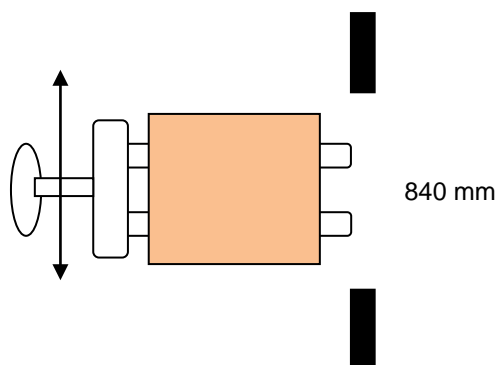
Advertencia: el ajuste incorrecto, la instalación, el servicio o mantenimiento inadecuados del aparato pueden provocar daños a bienes o personas. Por esta razón rogamos lean este manual detenidamente antes de la puesta en marcha del aparato.

2. INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO

2.1 Transporte y distancias de colocación

Para el transporte del aparato en su pallet, el ancho de la puerta para que pueda pasar el aparato 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.



2.2 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.

3. INSTRUCCIONES DE USO

3.1 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 o regeneración de productos de panadería y pastelería, frescos o congelados, siendo el rango de regulación de temperatura máximo 90°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.

3.2 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.

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.

3.3 Control de calor seco

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



Id	Descripción
1	Display temperatura
2	Mando de regulación de temperatura
3	Botón humificador

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 0 - 90°C.

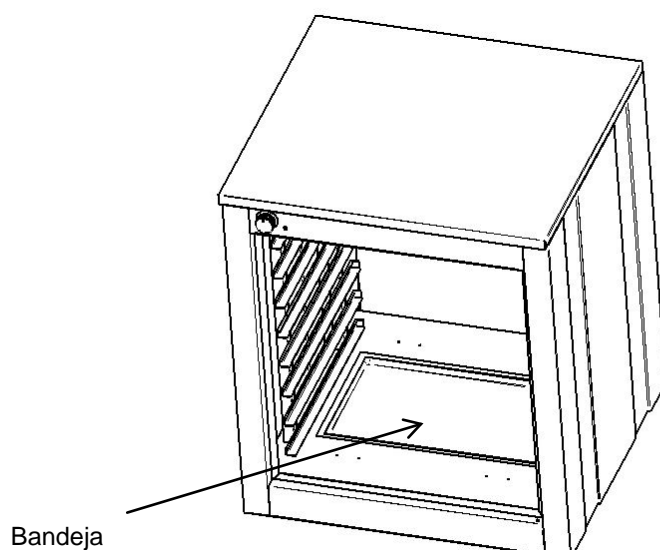
Para encender el equipo, pulse sobre el mando una vez.

Para seleccionar la temperatura deseada, gire el mando sentido horario o antihorario y pulse para confirmar. A continuación, en el display, podrá observar la temperatura actual de la cámara de fermentación. Ésta, irá aumentando o disminuyendo hasta alcanzar la temperatura seleccionada.

Para apagar el equipo, mantenga pulsado el mando durante 2 segundos.

3.4 Control calor húmedo

La fermentadora esta provista de una bandeja en la parte inferior en la cual, mediante pulsación del botón humidificador, se depositará agua para así poder controlar el calor húmedo.



4. 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.

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
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