



Manuel d'instructions



Fours électriques

Modèles :

F 610/620

SOMMARIE

1. GARANTIE	3
2. INSTALLATION ET MAINTENANCE	4
2.1 Transport et positionnement	4
2.2 Branchement électrique	4
3. UTILISATION POUR CUISSON	5
3.1 Instructions d'utilisation	5
3.2 Première utilisation de l'appareil	5
3.3 Contrôle de chaleur sèche	5
3.4 Contrôle de chaleur humide	6
4. LES DOUTES LES PLUS FRÉQUENTS	7

1. Garantie

La garantie ne couvre pas les dégâts de verres, de lampes, de joints de porte ou la détérioration du matériau isolant ou encore des dégâts imputables à une mauvaise installation, à une mauvaise maintenance, à une réparation inappropriée ou à une absence de maintenance ainsi qu'à des utilisations indues de l'appareil.

Pour gérer la réparation d'un équipement en garantie ou réaliser une consultation, vous devez prendre contact avec votre distributeur en faisant référence au tableau descriptif ci-dessous :

Modèle	Numéro de série
Distributeur	<u>Installateur</u>

Avertissement: un mauvais réglage, une installation, un service ou une maintenance inapproprié de l'appareil peut provoquer des dégâts aux biens ou des lésions aux personnes. Pour cette raison nous vous prions de lire attentivement ce manuel avant la mise en marche de l'appareil.

2. INSTALLATION ET MAINTENANCE

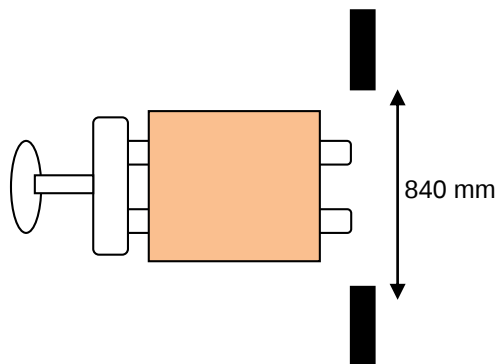
2.1 Transport et positionnement

Avant de transporter l'équipement jusqu'à son lieu d'installation, assurez-vous que :

- Il passe par la porte
- Le sol résiste à son poids

Le transport doit être réalisé uniquement et exclusivement à l'aide de moyens mécaniques, comme un transpalette et toujours sur la palette

Nous conseillons de laisser un espace d'au moins 120 mm pour d'éventuelles réparations ; dans le cas de foyers de chaleur ou d'éléments combustibles, la distance de sécurité doit être d'au moins 700 mm. Il est recommandé de garantir une bonne ventilation de l'appareil afin de ne pas surchauffer ses composants



2.2 Branchement électrique

Avant de brancher l'équipement au réseau électrique, vérifiez que les caractéristiques du réseau correspondent à celles décrites dans les caractéristiques techniques de chaque appareil. L'installation électrique doit être effectuée par du personnel autorisé et doit être conforme à la normative en vigueur.

Le branchement électrique doit de préférence être réalisé en montant une prise électrique (NON FOURNIE) d'un type et d'une capacité approprié pour le courant maximal absorbé par les phases du four. Si cela n'est pas possible, vous pouvez connecter directement au magnétothermique du tableau électrique

3. UTILISATION POUR CUISSON

3.1 Instructions d'utilisation

Lisez attentivement ce manuel avant de démarrer l'appareil et conservez-le pour consultation ultérieure. Si vous avez besoin d'une assistance technique, contactez un centre technique autorisé.

L'appareil est conçu pour être utilisé dans la cuisson ou la régénération de produits de boulangerie et de pâtisserie, frais et congelés, ainsi que des produits gastronomiques, la température maximale disponible étant de 90°C.

La distance entre plateaux est de 80. Dans la mesure du possible, nous vous recommandons de laisser un espace de 70 mm entre les pièces du même plateau afin que l'air puisse circuler efficacement

De plus, nous recommandons la réalisation d'un processus de préchauffage de l'appareil pendant 20 minutes; cela garantit une meilleure finition du produit.

3.2 Première utilisation de l'appareil

Éliminez le film plastique de protection extérieure. S'il reste de la colle, utilisez un dissolvant approprié et ensuite nettoyez avec du savon et rincez.

La chambre intérieure et les plateaux doivent être nettoyés avec de l'eau et du savon et ensuite être soumis à un cycle de 200°C pendant 30 minutes.



Avertissement: n'utilisez jamais de produits qui peuvent être agressifs ou acides, ces produits peuvent endommager l'appareil.



Avertissement : à chaque fois que vous devez réaliser une intervention de maintenance ou de nettoyage manuel débranchez l'alimentation électrique et attendez que l'appareil soit froid.

3.3 Contrôle de chaleur sèche

Le panneau de contrôle dispose d'une commande pour le contrôle de la température, d'un affichage de la température et un bouton de l'humidificateur.



Id	Description
1	Affichage de la température
2	Bouton de contrôle de la température
3	Bouton de l'humidificateur

L'utilisateur peut régler une variable : la température. Celle-ci dépend du type d'aliment et de la quantité introduite de cet aliment dans le fermenteur.

La température est réglée avec la commande montrée, dans un rang de 0 à 80°C.

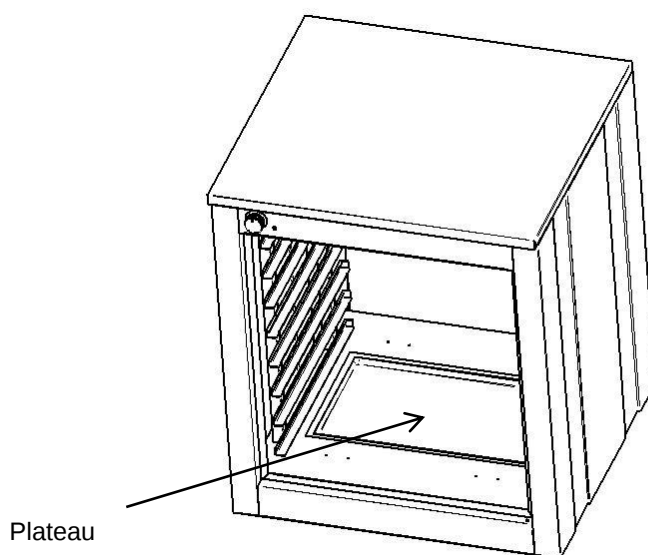
Pour déramer la machine, appuyez sur le bouton

Ensuite, sur l'écran, vous pourrez voir la température actuelle à l'intérieur de la chambre d'essai. Elle va augmenter ou diminuer jusqu'à ce qu'elle atteigne le point de consigne..

Pour éteindre la machine, maintenez le bouton enfoncé pendant 2 secondes.

3.4 Contrôle de chaleur humide

Le fermenteur est pourvu d'un plateau à la partie inférieure sur lequel de l'eau se dépose pour pouvoir ainsi contrôler la chaleur humide.



4. Les doutes les plus fréquents

Une fois que la machine a fini de fonctionner, débranchez-la du réseau, attendez qu'elle soit refroidie et nettoyez sa chambre à l'eau et au savon. Ensuite, rincez et séchez en laissant la porte entrouverte pendant 30 minutes.

N'UTILISEZ PAS UN JET D'EAU SUR LA MACHINE, cela pourrait endommager certains composants.

Vous trouverez ci-dessous une liste des problèmes, causes et solutions

Table 2

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
La machine ne démarre pas	Pas de tension d'alimentation	Vérifier la tension d'alimentation
	Mauvaise connexion	Vérifier la connexion
	Thermostat défectueux	Contactez un service technique
La machine ne cuit pas correctement	Élément chauffant défectueux	Contactez un service technique
	Thermostat défectueux	Contactez un service technique
	Badly placed door seal	Contactez un service technique
	Un joint de porte mal placé	Contactez un service technique
La vapeur sort avec la porte fermée	Un joint de porte mal placé	Placez-le correctement. Si elle persiste, contactez un service technique
	Mécanisme de porte mal réglé	Contactez un service technique



FM CALEFACCIÓN S.L.

B-14343594

Carretera de Rute, km. 2'700

14900 Lucena (Córdoba)

www.fmindustrial.es