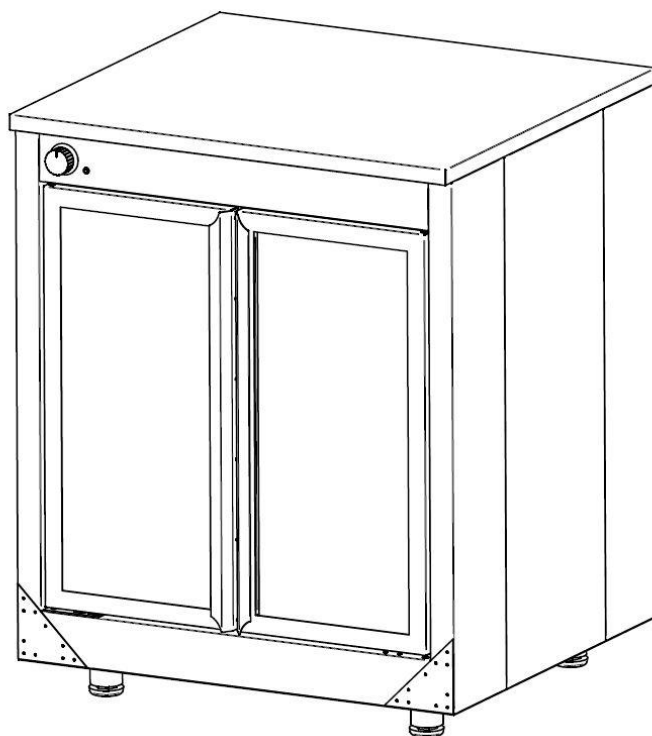


MODE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION



FOURS ÉLECTRIQUES

Modèles:

F-408, F-608

TABLE DES MATIÈRES

1. CERTIFICATION CE	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.
2. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.
3. GARANTIE	6
4. INSTRUCTION D'INSTALLATION ET ENTRETIEN	6
4.1 Transport et distance de pose	6
4.2 Installation électrique	6
5. INSTRUCTIONS D'UTILISATION	7
5.1 Instructions pour l'utilisateur	7
5.2 Première utilisation de l'appareil	7
5.3 Utilisation contrôle chaleur sèche	7
5.4 Utilisation contrôle chaleur humide	8
6. QUESTIONS FREQUENTES	8

1. CERTIFICATION CE

DECLARATION CE DE CONFORMITÉ ***DECLARATION OF CONFORMITY***

Directive (s) du Conseil avec le (s) qui est déclaré conformité :
Council Directive(s) to which conformity is declared:

DC 2006/95/CE + DC 2004/108/CE + DC 2011/65/EU

Application des Normes :
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**

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

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

Produit / *Type of equipment:* **HORNO / OVEN**

Marque / *Trade.:* **FM CALEFACCIÓN**

Modèle / *Model no.:* **F-408 / F-608**

**Nous, ceux vers le bas signataires, déclarons sous notre responsabilité exclusive que
l'équipement spécifié remplit (s) la Directive (s) et Norme (s) mentionnées**

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



Lieu Place: Lucena

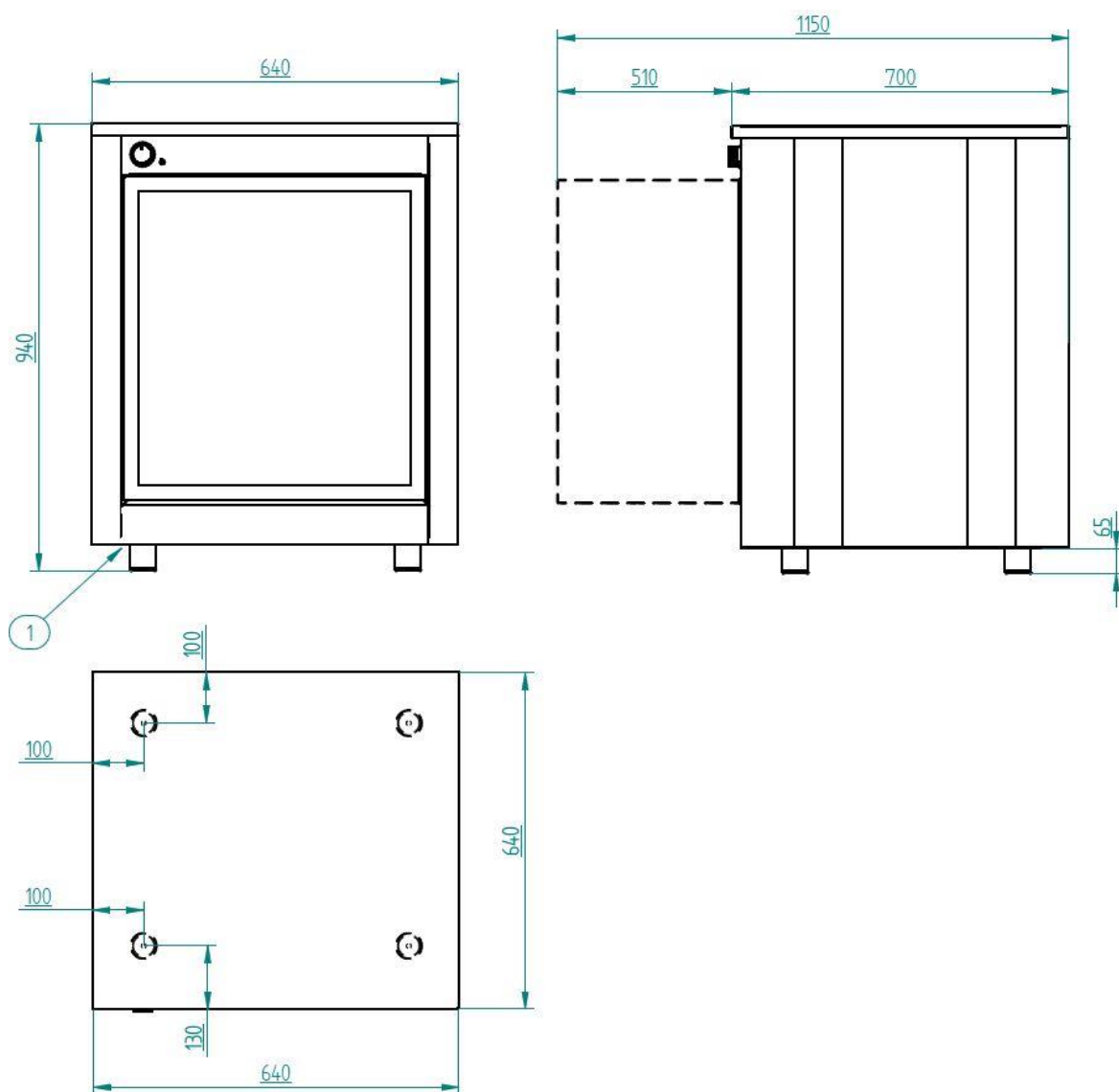
(Signature / Signature)

B-14785315
(Nom / Full name)

Date/ Date: 27/5/14

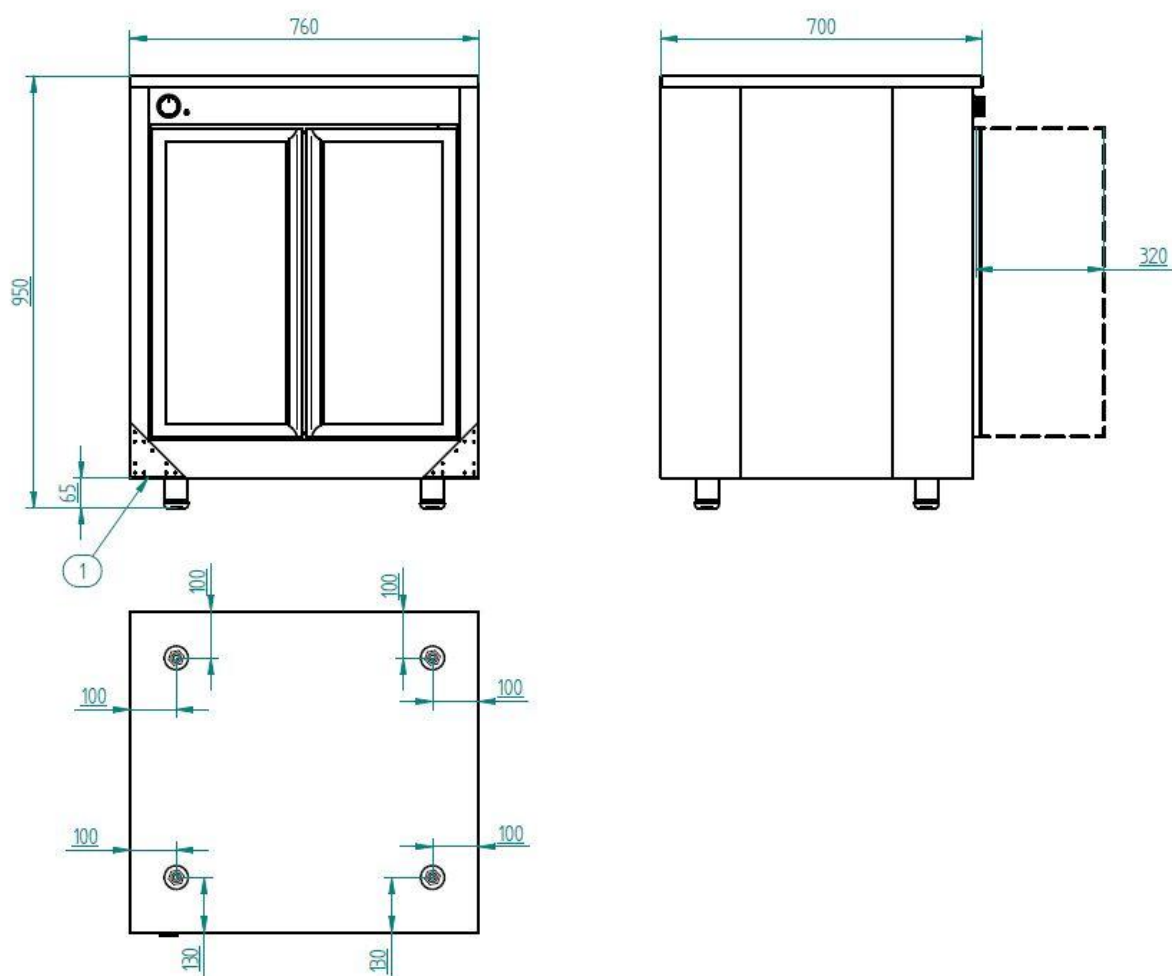
2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

FRANÇAIS – MODÈLE F-408			
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		CONNECTION	
Poids de l'appareil vide	32 kg	1	Câble d'alimentation
Tension d'alimentation	1 x 230Vac – Monophasé		
Fréquence	50-60 Hz		
Câble d'alimentation	Câble 1F+N+T2,5mm ² con shucko		
Niveau de pression sonore	Inférieur a 70dB		
Puissance totale	700 W		



FRANÇAIS – MODÈLE

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		CONECTION	
Poids de l'appareil vide	42 kg	1	Câble d'alimentation
Tension d'alimentation	1 x 230Vac - Monophasé		
Fréquence	50-60 Hz		
Câble d'alimentation	Câble 1F+N+T2,5mm ² con shucko		
Niveau de pression sonore	Inférieur a 70dB		
Puissance totale	1,4 kW		



3. GARANTIE

La garantie ne couvre pas les dommages au verre, lampes, base réfractaire, de la détérioration du matériel isolant ou des dommages imputables à une mauvaise installation, ou réparation, un mauvais entretien ou de l'absence de celui-ci, ainsi que la mauvaise utilisation de l'appareil.

Pour toute question, s'il vous plaît faites toujours référence à la table, des spécifications, suivante:

<u>Modèle</u>	<u>N° Serie</u>
<u>Distributeur</u>	<u>Installateur</u>

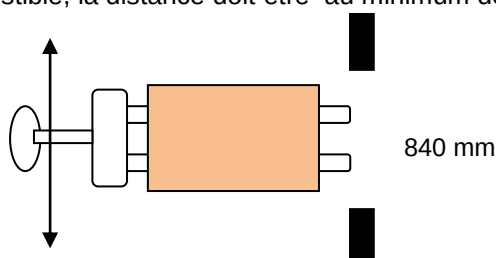
Attention: un réglage incorrect, l'installation, la réparation ou l'entretien inadéquat de l'appareil peuvent causer des dommages aux biens ou aux personnes. Pour cette raison, s'il vous plaît lire attentivement ce manuel avant la mise en service de l'appareil.

4. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET L'ENTRETIEN

4.1 Transport et distance de pose

Pour transporter l'appareil sur sa palette, la largeur de la porte, doit être d'au moins 840 mm afin que vous puissiez la déplacer.

Les distances des éléments contigus à l'appareil, doivent être celles que montre le croquis. Nous recommandons de laisser au moins 500 mm pour la réparation et dans le cas où il y aurait des sources de chaleur ou des éléments combustible, la distance doit être au minimum de 500 mm.



4.1 Installation électrique

Être assuré que les caractéristiques de réseau correspondent avec celles décrites dans les caractéristiques techniques de chaque appareil.

On recommande une ligne d'alimentation propre protégée par interrupteur magnéto-thermique de calibre adéquat, ainsi qu'une attaque de réseau fixe pour la connexion des modèles où il ne porte pas shucko.

5. INSTRUCTIONS D ' UTILISATION

5.1 Instructions pour l'utilisateur

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour toute référence ultérieure et si vous avez besoin d ' assistance technique dirigez-vous à un centre agréé.

L'appareil est conçu pour s'employer dans la cuisson de Pizza de produit frais ou congelé, avec des rangs maximaux de régulation de 85°C.

La distance entre des plateaux est de de 80 mm et pourvu qu'elle soit possible nous lui recommandons que laisse espace de de 70 mm entre des pièces du même plateau pour que coule l'air avec efficience.

De même nous le recommandons qu'il fasse un échauffement de l'appareil à la température de travail pendant quelque 20 minutes, ce qui lui garantit mieux finie du produit.

5.1 Première utilisation de l'appareil

Éliminer le film de plastique protecteur extérieur. Au cas où il resterait de la colle, utiliser un dissolvant adéquat, puis nettoyer à l'eau et au savon.

L'intérieur du four et les plateaux doivent être nettoyés avec de l'eau et du savon, puis soumis à un cycle de 80° C pendant 30 minutes.

Attention: Ne jamais utiliser de produits qui peuvent être agressifs ou acide, ils pourraient abîmer l'appareil.

Attention: avant toute opération de nettoyage ou d'entretien vérifiez que la prise de l 'appareil soit débranchée et attendez que l'appareil soit froid.

5.1Contrôle de chaleur sèche

Le panneau de contrôle est composé de 1 commande pour le contrôle la température et de 1 led de signalisation.



Tabla 1

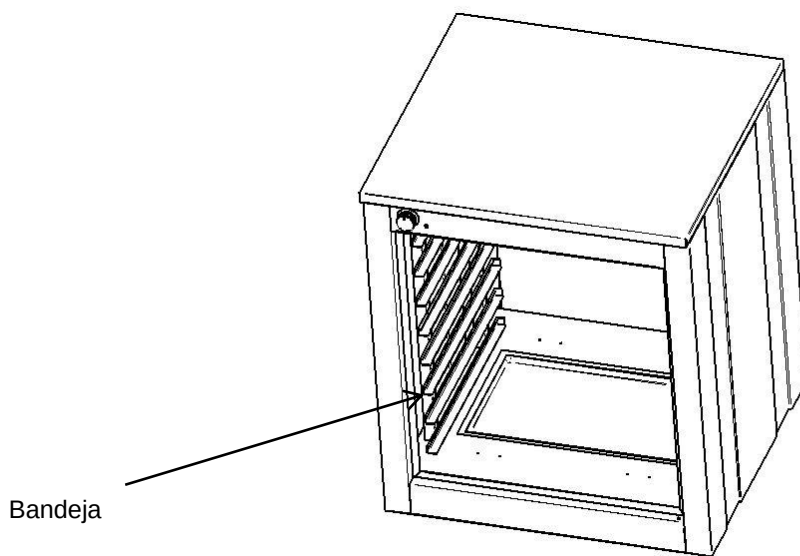
Id	Description
1	Voyant lumineux de température
2	Commande de règlement de température

Il existe une variable que l'utilisateur peut régler qui est la température. Celle-ci est touchée par le type d'aliment et la quantité introduite dans le fermenteur.

La température est réglée avec la commande montrée, dans un rang de de 0 - 80°C. Pourvu que l'appareil réchauffe par résistance, on allumera le blanc led avec cette commande.

5.1Contrôle de chaleur humide

Le fermenteur est pourvue d'un plateau dans la partie inférieure dans laquelle on déposera de l'eau pour ainsi pouvoir contrôler la chaleur humide.



6. QUESTIONS FREQUENTES

Quand vous terminez de travailler avec l'appareil, déconnectez-le du réseau, attendez son refroidissement et nettoyez l'intérieur à l'eau et au savon. Ensuite rincez et séchez l'appareil en laissant la porte entre ouverte durant environ 30 minutes.

N'utilisez pas de JET D'EAU DIRECTEMENT SUR L'APPAREIL vous pourriez endommager un composant.

Tabla 2

ERREURS	CAUSE	SOLUTION
L'appareil ne s'allume pas	Réseau sans tension	Vérifier la tension de réseau
	Connexion du réseau inadéquate	Vérifier la connexion au réseau
	Thermostat ne fonctionne pas	Se diriger vers un technicien spécialisé
L'appareil ne cuisine pas convenablement	La résistance ne fonctionne pas	Se diriger vers un technicien spécialisé
	Thermostat ne fonctionne pas	Se diriger vers un technicien spécialisé
	Mauvaise mise en place du joint	Se diriger vers un technicien spécialisé
	Mécanisme de porte désajusté	Se diriger vers un technicien spécialisé
Sortie de vapeur avec la		Repositionner si non. Se diriger vers un

porte fermée		technicien spécialisé
		Se diriger vers un technicien spécialisé