



## MANUAL DE INSTRUCCIONES E INSTALACIÓN



## FERMENTADORAS

**Modelos:**

**F 408 / F 608**



# ÍNDICE

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

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

**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.

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



**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.

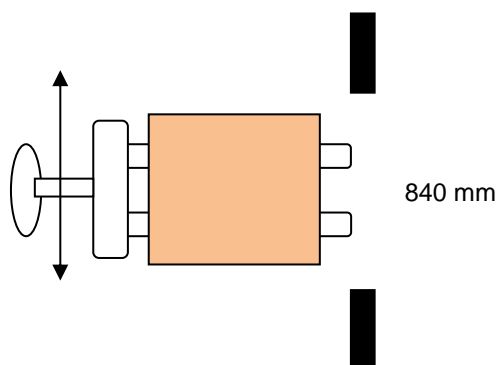
### 3. Instalación y mantenimiento

---

#### 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.



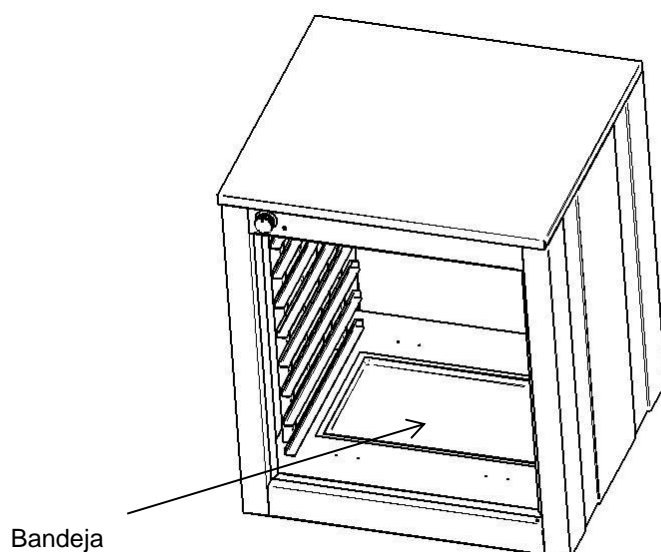
Id	Descripción
1	Led de temperatura
2	Mando de regulación de temperatura

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](http://www.fmindustrial.es)