

MANUAL DE INSTRUCCIÓN E INSTALACIÓN



Grill de contacto

Modelos:

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

INDEX

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

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**

**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)**



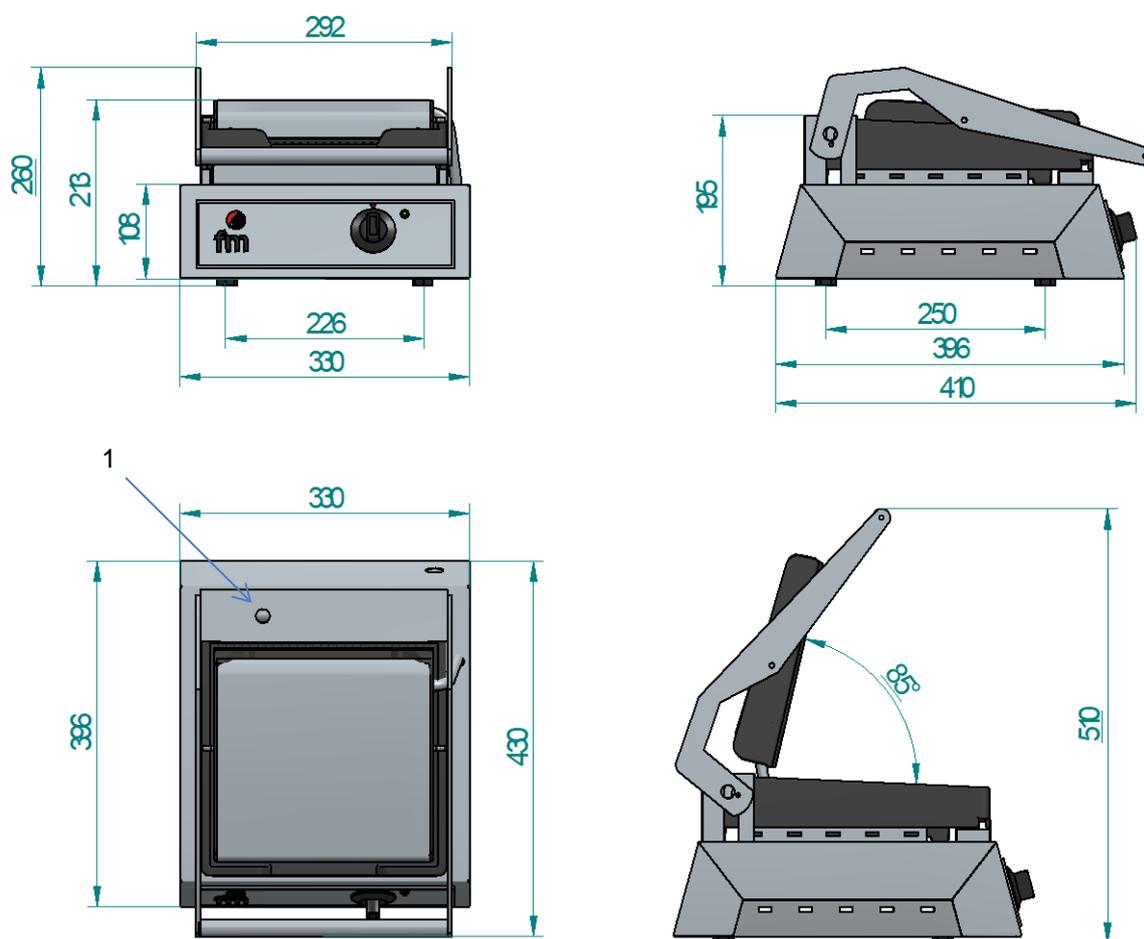
Lugar / *Place:* **Lucena**

(Firma / Signature)

B-14785315
(Nombre / Full name)

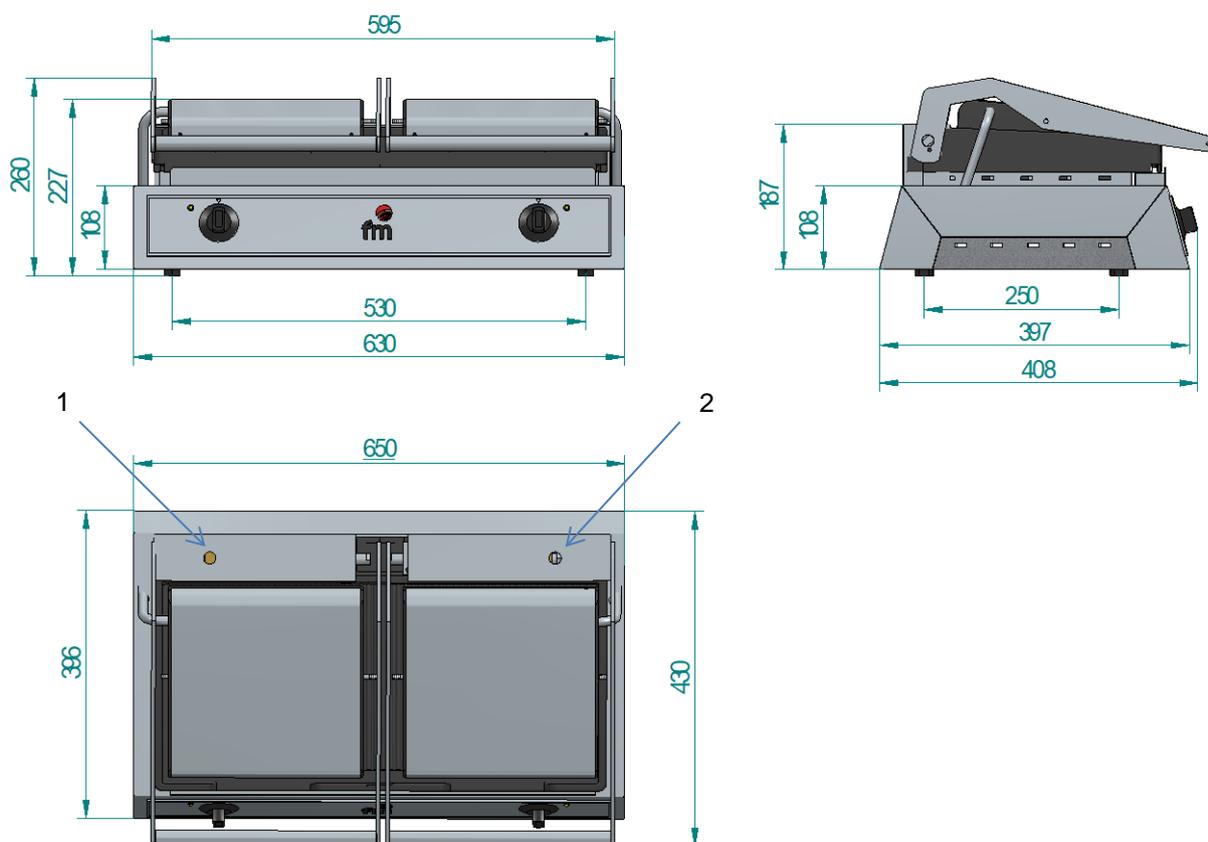
2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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		

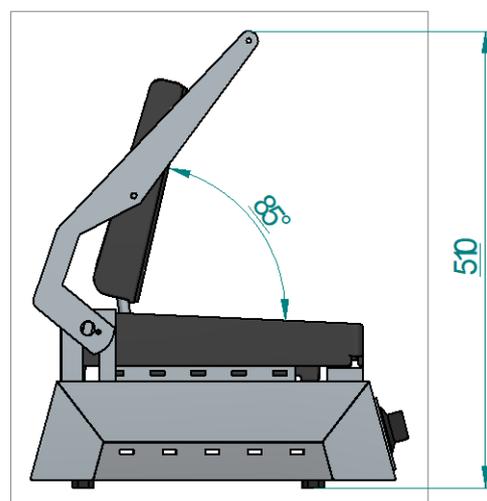
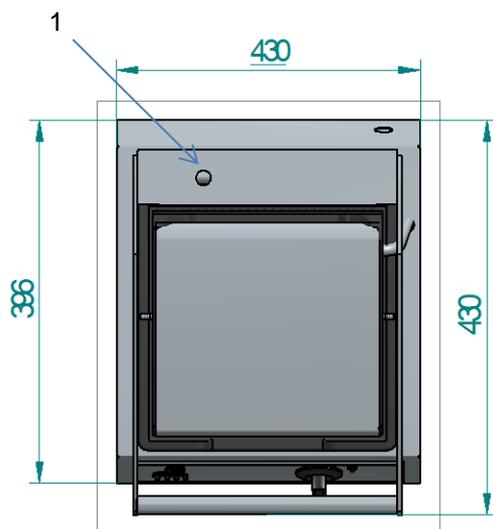
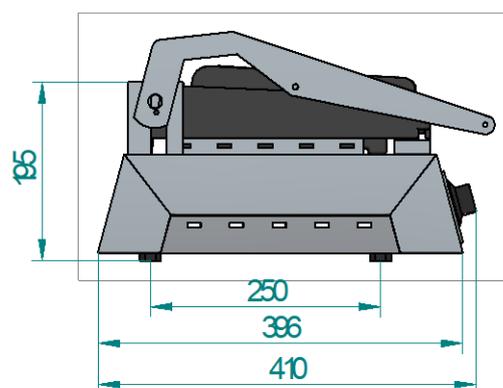
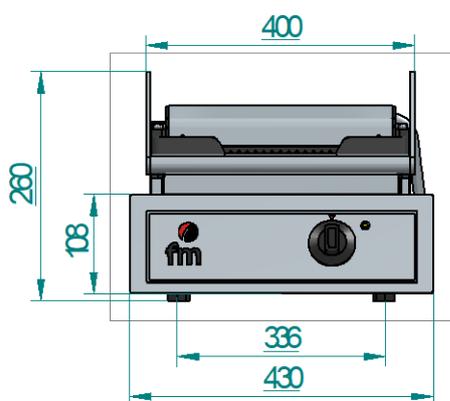


Nota: Es posible regular la subida de la parrilla superior girando el tornillo indicado en la imagen.

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>

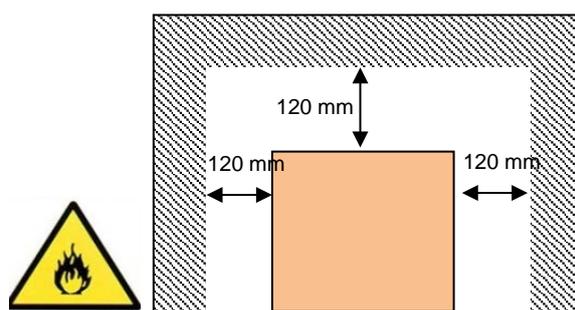
Advertencia: el ajuste incorrecto, la instalación, el servicio o mantenimiento inadecuados del aparato pueden provocar daños a bienes o personas. Por esta razón rogamos lean este manual detenidamente antes de la puesta en marcha del aparato.

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

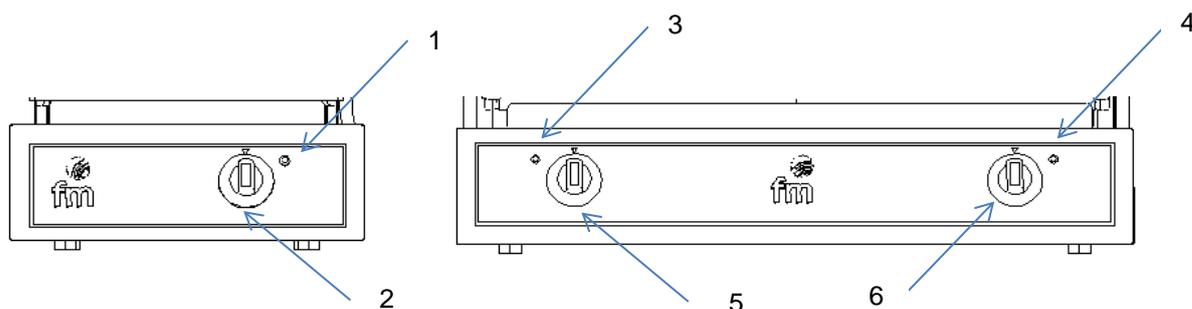
Advertencias Importantes:

- 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/GR3_GR 3 L

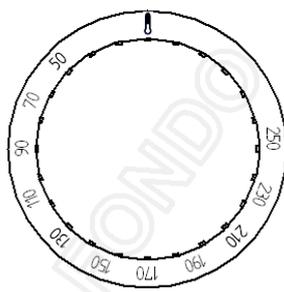
GR 2 / GR 2 L



Id	Descripción	Versiones
1	Led de temperatura	GR 1/ GR 1 L_GR 3/GR 3 L
2	Mando Regulación Temperatura	GR 1/ GR 1 L_GR 3/GR 3 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
	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



FM CALEFACCIÓN S.L.
B-14343594

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