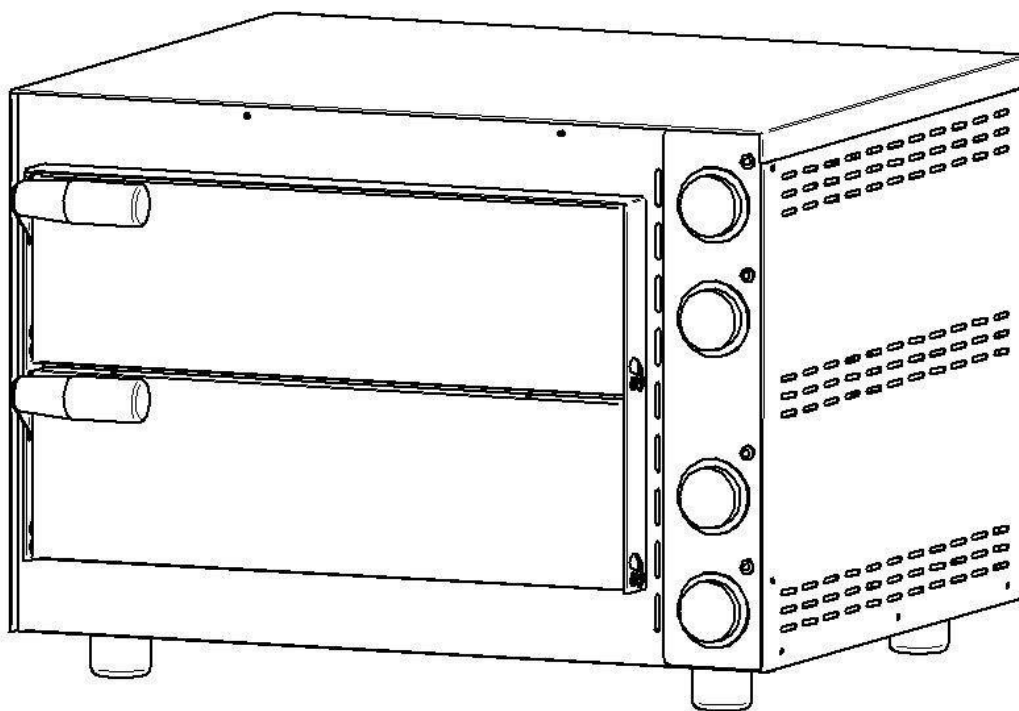


MODE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION



FOURS ÉLECTRIQUES

Modèles:

HP 133, HP 233

TABLE DES MATIÈRES

1. CERTIFICATION CE	3
2. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	4
3. GARANTIE	6
4. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET ENTRETIEN	ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.
Transport et distance de pose	6
Installation électrique	Erreur ! Signet non défini.
Sorties de gaz	7
5. INSTRUCTIONS D'UTILISATION	ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.
Instructions pour l'utilisateur	7
Première utilisation de l'appareil	Erreur ! Signet non défini.
Utilisation pour la cuisson	7
6. QUESTIONS FREQUENTES	ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.

1. CERTIFICATION CE

DECLARATION CE DE CONFORMITÉ



Fabricant : B-14785315

Adresse: Crta de Rute km 2,7 – 14900 Lucena (Córdoba) ESPAÑA

Produit: Fours électriques avec base réfractaire.

Modèle: HP 133, HP 233

B-14785315 déclare que les produits sont conformes à la réglementation en matière de sécurité et de confort ci-dessous:

- Directive européenne de Basse Tension 2006/95/EC
- Directive européenne de Compatibilité Électromagnétique 2004/108/EC
- Réglementation européenne des appareils électroménagers EN 60335-1
- Directive européenne sur la sécurité générale des produits 2001/95/EC
- Directive européenne sur la restriction d'utilisation de substances dangereuses
2002/95/EC
- Directive européenne sur les déchets d'appareils électriques et électroniques
2002/96/EC



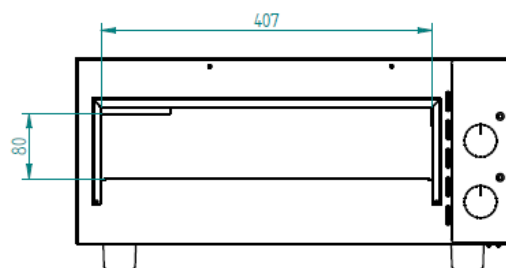
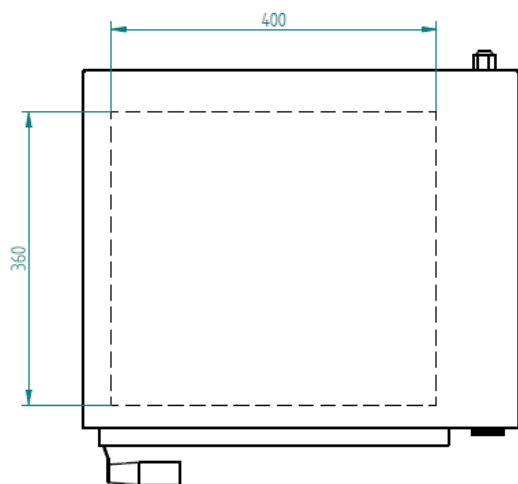
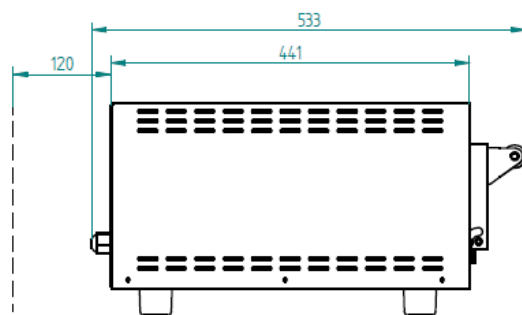
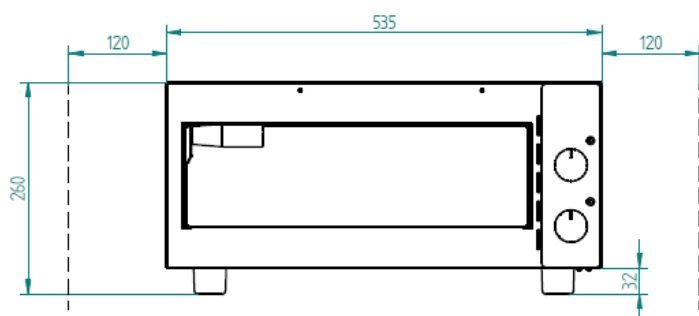
B-14785315

Lucena, 01/04/13

Cachet de la société

2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

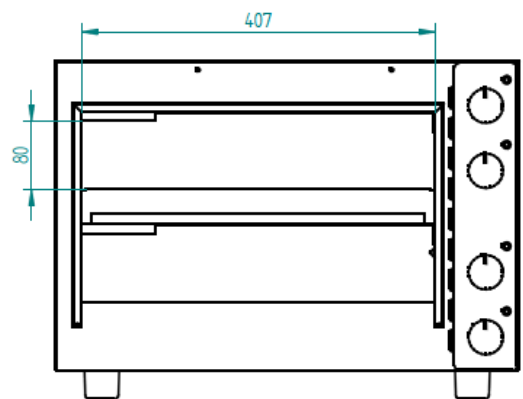
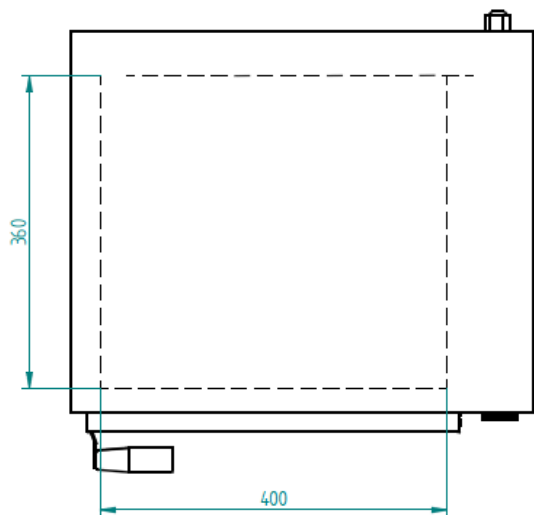
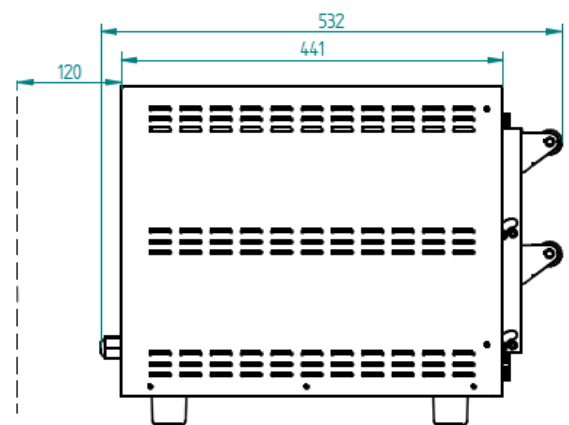
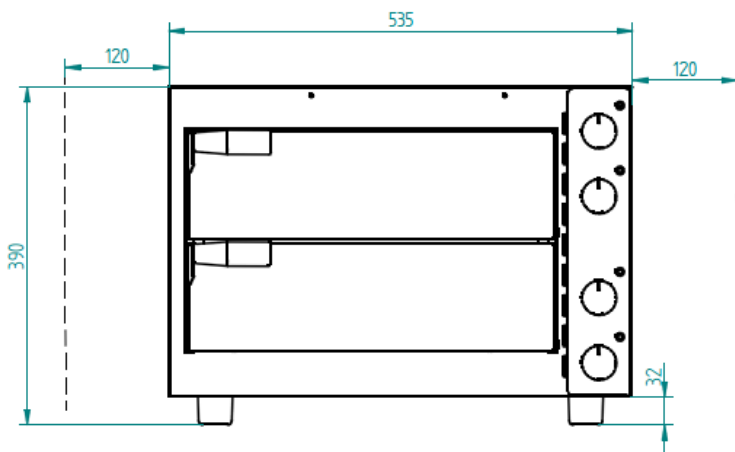
FRANÇAIS – MODÈLE HP 133	
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	
Poids de l'appareil vide	19 kg
Tension d'alimentation	1 x 230Vac - Monophasé
Fréquence	50-60 Hz
Câble d'alimentation	Câble 1F+N+T 2,5mm ² avec shucko
Niveau de pression sonore	2 kW
Puissance totale	2 kW
Distance de sécurité	120 mm



FRANÇAIS – MODÈLE HP233

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Poids de l'appareil vide	28 kg
Tension d'alimentation	1 x 230Vac - Monophasé
Fréquence	50-60 Hz
Câble d'alimentation	Câble 1F+N+T 2,5mm ² avec shucko
Niveau de pression sonore	3 kW
Puissance totale	3 kW
Distance de sécurité	120 mm



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° Série</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.

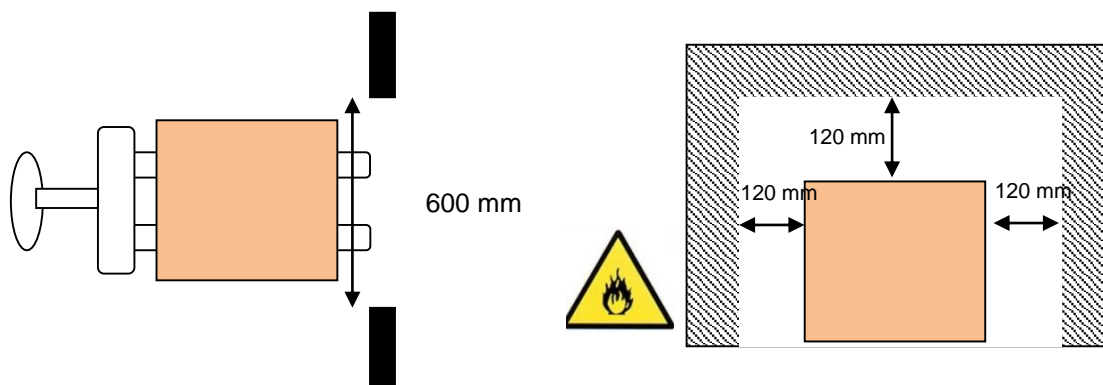
4. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET L'ENTRETIEN

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.

Placez l'appareil sous la hotte, pour éliminer éventuellement les vapeurs et les mauvaises odeurs.



Installation électrique

Veillez à ce que les caractéristiques du réseau correspondent bien à celles décrites dans les caractéristiques techniques de chaque appareil.

Nous recommandons que le raccordement au réseau soit effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur magnéto-thermique approprié, ainsi que par un branchement fixe pour la connexion des modèles qui ne possèdent pas de Shucko.

Sortie de gaz

Ce four ne dispose pas de sortie pour les gaz parce que sa taille et le type d'utilisation n'est pas nécessaire. Les gaz sortant par la porte peuvent être humide et atteindre une température élevée, c'est pourquoi nous recommandons une extrême prudence pour retirer les aliments de l'intérieur et pour l'ouverture de la porte.

5. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

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 des pizzas à pâte fraîche ou surgelée ainsi que pour les produits de boulangerie et de pâtisserie, frais ou surgelés, avec des rangs maximaux de régulation de 60 minutes et 300°C.

De même nous vous recommandons de préchauffer l'appareil à la température de travail pendant environ 20-30 minutes, ceci garantira un meilleur produit fini.

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 300 ° C pendant 30 minutes.

Attention: Ne jamais utiliser de produits qui peuvent être agressifs ou acides, 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.

Utilisation pour la cuisson

Avertissements importants :

- Éviter que les enfants aient l'accès à la manipulation de l'appareil
- Le produit doit être manipulé et être installé par un personnel qualifié.
- En cas de réparations utiliser des pièces détachées d'origine.

- Le produit ne doit pas être nettoyé avec des produits abrasifs qui pourraient endommager la surface.
- On ne doit pas appliquer de jet d'eau après son usage.
- Durant son usage les parties extérieures de l'appareil peuvent atteindre de hautes températures, c'est pourquoi l'usage de gants thermiques est recommandé durant sa manipulation.
- Ne pas frapper la base réfractaire ni la soumettre à des changements brusques de température.
-

Panneau de contrôle

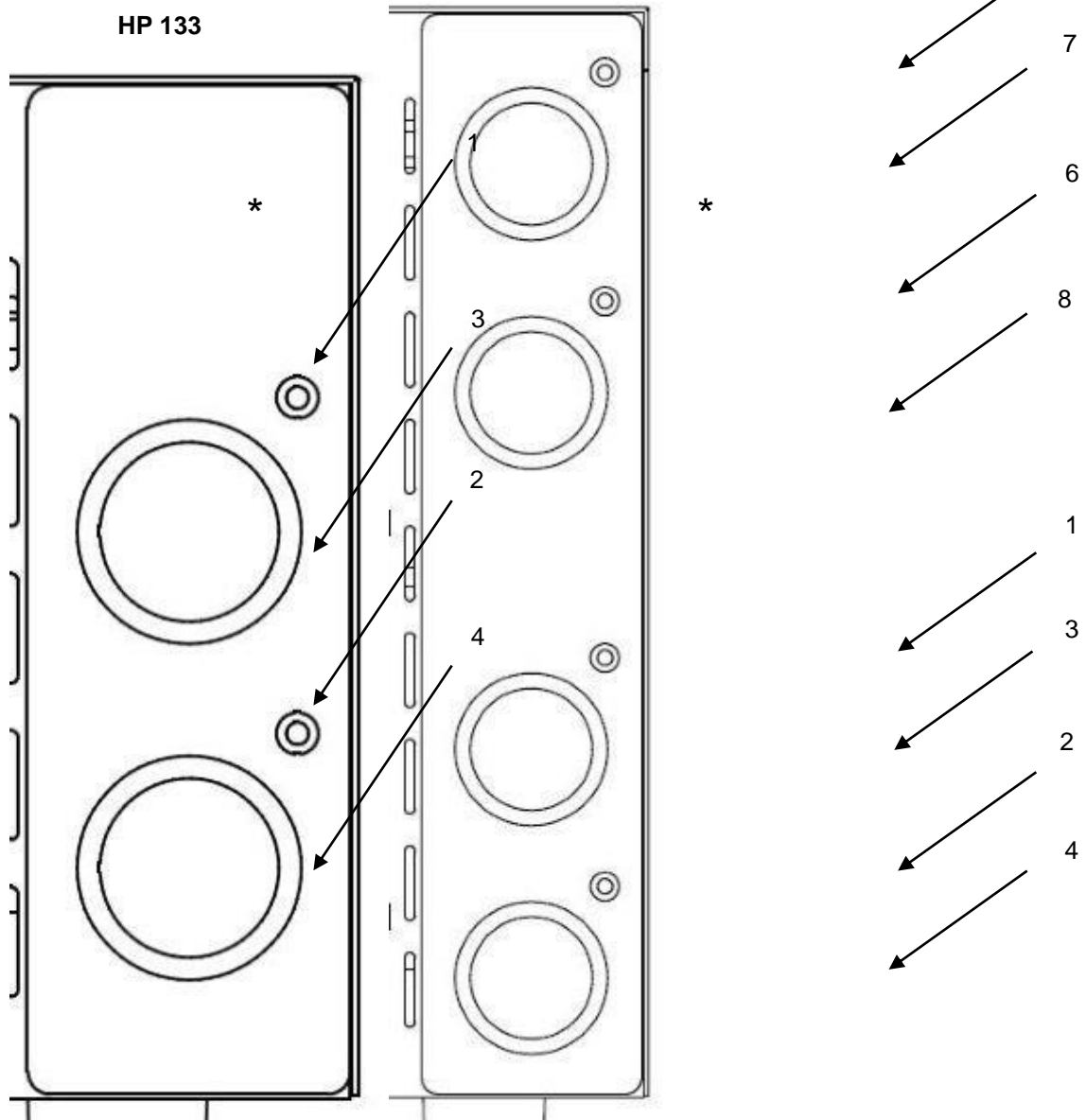


Tabla 1

Id	Description	Versions
1	Voyant lumineux de température	HP 133/ HP 233
2	Voyant lumineux minuteur	HP 133/ HP 233

3	Bouton de commande de température	HP 133/HP 233
4	Minuteur	HP 133/HP 233
5	Voyant lumineux de température four supérieur	HP 233
6	Voyant lumineux minuteur four supérieur	HP 233
7	Bouton de commande de température four sup	HP 233
8	Minuteur four Supérieur	HP 233

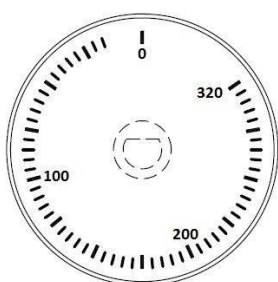
Il y a deux variables que l'utilisateur peut régler: le temps et la température. Ceux-ci varient en fonction du type de nourriture et de la quantité introduite dans le four.

La température se règle avec le bouton de commande (*voir tabl 1*) entre de 50 - 320 °C. A chaque fois que le four chauffe par le biais de la résistance, le voyant lumineux, positionné à côté du bouton, s'allumera.

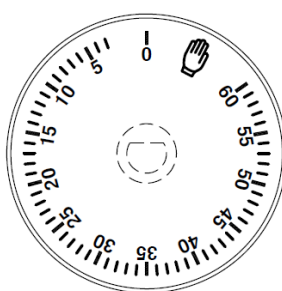
Le temps se règle avec le bouton minuteur (*voir tabl 1*) entre 0 et 60 minutes, bien qu'il y ait un mode continu qui fait travailler l'appareil (il est représenté par une main). Si votre appareil fonctionne le voyant lumineux orange qui se trouve à coté du minuteur s allumera.

Nous allumerons toujours en premier lieu le four inférieur. Pour l'allumage du four supérieur il sera nécessaire que le four inférieur soit en fonctionnement, puisqu'ils partagent la résistance. De cette façon nous obtenons une plus grande efficacité et une économie d'énergie dans chaque cuisson.

Bouton de Température



Minuteur (60')



A la fin du cycle et lorsque l'on met le dispositif sous tension, il y a toujours un signal sonore.

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.

Ci-dessous, nous vous proposons une liste de causes / d'erreurs / de solutions les plus fréquentes.

Table 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
	Minuteur 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
	Le grill ne fonctionne pas	Se diriger vers un technicien spécialisé
	Humidificateur ne fonctionne pas	Se diriger vers un technicien spécialisé
	Thermostat ne fonctionne pas	Se diriger vers un technicien spécialisé
	Minuteur ne fonctionne pas	Se diriger vers un technicien spécialisé
La lumière intérieure ne s'allume pas (Modèle avec porte de verre)	L'ampoule n'est pas serrée	Serrer l'ampoule
	L'ampoule est grillée	Remplacer l'ampoule



FM CALEFACCIÓN S.L.

B-14343594

Carretera de Rute, km. 2'700

14900 Lucena (Córdoba)

www.fmindustrial.es