



Manuel d'instructions

Four combiné convection/micro-ondes

Modèles :

ST-F21/22/41/42



ATTENTION: Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.

SOMMAIRE

1.	AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ	4
2.	CERTIFICATION CE	6
3.	GARANTIE	7
4.	INSTRUCTIONS DE SECURITE, TRANSPORT ET MAINTENANCE	8
4.1	Déballage	8
4.2	Transport	8
4.3	Opérations préliminaires	8
4.4	Emplacement de l'appareil	8
5.	MISE EN MARCHÉ DE L'ÉQUIPEMENT	10
5.1	Connexion électrique	10
5.2	Evacuation des vapeurs de la chambre de cuisson	11
6.	MODE D'UTILISATION DE L'APPAREIL	12
6.1	Conseils généraux	12
6.2	Conception du dispositif	14
6.3	Mise en marche/arrêt de l'appareil	15
6.4	Icône "Menu principal". Actions et sous-menus	16
6.5	Icône "Nouvelle recette"	22
6.6	Icône "Recettes du menu principal". Actions et sous-menus	23
6.7	Icône "Démarrage rapide"	27
6.8	Icône "Entretien"	28
7.	NETTOYAGE DE L'APPAREIL	29
8.	ALARME ET ERREURS	34

1. Avertissements de sécurité

- *L'utilisation ou l'entretien inadéquats de cet appareil, ainsi que le non-respect des règles de sécurité spécifiées dans ce manuel, annulent immédiatement la garantie et dégagent également le fabricant de toute responsabilité.*
- *Conservez ce manuel pendant toute la durée de vie de l'appareil et lisez-le attentivement avant d'utiliser l'appareil.*
- *L'appareil est destiné à un usage professionnel UNIQUEMENT.*
- *Les composants qui ont été protégés par le client et le fabricant ne doivent pas être altérés par l'installateur ou l'utilisateur final de l'appareil.*
- *L'installation, la mise en service et l'entretien de cet appareil doivent être effectués uniquement par du personnel qualifié, toujours en conformité avec les spécifications techniques et les caractéristiques de l'appareil. De même, il convient de respecter les règles de sécurité et d'installation en vigueur dans le pays où l'appareil est installé et utilisé.*
- *Avant d'installer ou d'effectuer des opérations d'entretien, assurez-vous que l'appareil est débranché de l'alimentation électrique.*
- *Les dispositifs de sécurité de l'appareil ne doivent pas être manipulés ou déconnectés. Cela annulera immédiatement la garantie.*
- *Une installation non conforme aux instructions du fabricant peut entraîner des dommages, des blessures ou des accidents mortels.*
- *Lorsque vous installez l'appareil sur des supports, utilisez uniquement les supports fournis par FM et montez l'appareil conformément aux instructions figurant sur l'emballage.*
- *Les pièces de rechange non originales ne garantissent pas le fonctionnement optimal de l'appareil et entraînent la perte de la garantie.*
- *L'appareil doit être utilisé par un personnel dûment formé.*
- *La plaque signalétique de l'appareil fournit des informations techniques essentielles lorsque vous demandez des travaux d'entretien ou de réparation sur l'appareil. Pour cette raison, il ne doit pas être enlevé, endommagé ou modifié.*
- *Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, il est recommandé de débrancher la connexion électrique de l'appareil.*
- *L'appareil ne doit être utilisé que pour l'usage pour lequel il a été conçu, c'est-à-dire la cuisson du pain, des pâtisseries et de tous types de produits alimentaires frais ou surgelés. Toute autre utilisation peut endommager l'appareil.*
- *Pour l'exécution d'un cycle de cuisson, il faut utiliser des ustensiles ou des récipients correspondant au mode de cuisson sélectionné (convection ou micro-ondes).*
- *Les produits à forte concentration d'alcool ne doivent pas être introduits.*
- *Les surfaces intérieures et extérieures du four doivent être nettoyées fréquemment pour garantir l'hygiène et le bon fonctionnement du four. Ces surfaces ne doivent pas être nettoyées avec des produits abrasifs ou inflammables qui pourraient endommager l'appareil (voir les instructions détaillées dans la section 7).*
- *Les procédures de nettoyage autres que celles recommandées par le fabricant, ainsi que l'utilisation de produits non autorisés par le fabricant, peuvent entraîner des dommages tant pour l'appareil que pour l'utilisateur.*



Danger des brûlures

- *Lisez attentivement ces avertissements et suivez les indications à chaque fois que le four est en fonctionnement ou lorsqu'il n'a pas encore refroidi totalement.*
- *Touchez uniquement les éléments de contrôle de l'équipement et la manette d'ouverture de la porte. Évitez de toucher tout autre élément externe du four, dans la mesure où il peut atteindre des températures supérieures à 60°C.*
- *Pour déplacer ou manipuler un récipient ou un plateau à l'intérieur de la chambre de cuisson, portez toujours des moufles de protection thermique ou des protections similaires.*
- *Lorsque vous ouvrez la porte du four, faites-le lentement et en tenant compte des vapeurs à température élevée qui sortent de la chambre de cuisson.*



Danger d'incendie

- Si vous ne nettoyez pas bien l'équipement et à la fréquence nécessaire, vous courez le risque que la graisse et les restes des aliments s'accumulent dans la chambre de cuisson et s'enflamment.
- Pour nettoyer l'intérieur de l'appareil, utilisez uniquement les produits indiqués par le fabricant. L'utilisation d'autres produits pourrait endommager l'appareil ou l'un de ses composants, ce qui entraînerait l'annulation **TOTALE** de la garantie (voir les instructions détaillées dans la section 7).
- Pour nettoyer l'extérieur de l'appareil, utilisez uniquement des produits adaptés à un usage domestique et un chiffon doux et humide. Ne pas utiliser de substances corrosives ou irritantes (voir les instructions détaillées dans la section 7).



Le non-respect de ces règles de sécurité exonère FM de toute responsabilité et entraîne également l'annulation totale de la garantie.



**N'UTILISEZ JAMAIS LA FONCTION DE MICRO-
ONDES**

**SANS INTRODUIRE DE PRODUITS (SOLIDES OU
LIQUIDES) DANS L'ENCEINTE DU FOUR**



2. Certification CE

EU DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Directive(s) du Conseil avec laquelle/lesquelles la conformité est déclarée:

DC 2014/35/EU + DC 2014/30/EU + DC 2011/65/EU

Application des Normes:

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

Fabricant	FM CALEFACCIÓN S.L.
Adresse	CIF: B-14343594 CTRA. de Rute km.2.700, C.P.:14900, Lucena Cordoba, Espagne
Type d'équipement	FOUR À MICRO-ONDES COMBINÉ À CONVECTION
Marque	FM CALEFACCIÓN
Modèle	ST-F 21/22 /41/42

Nous, les soussignés, déclarons sous notre seule responsabilité, que l'équipement spécifié est conforme à la/aux Directive(s) et Norme(s) mentionnée(s)

Lieu: **Lucena**

Signature: **B-14343594**

Date: **01/01/2021**



3. Garantie

- La durée de la garantie est de **12 mois** à compter à partir de la date d'achat de l'équipement.
- 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:

Distributeur:	Pays de destination:
Modèle de l'équipement:	Numéro de série:
Nom:	Date de la consultation:
Description de l'avarie:	
Adresse:	
Téléphone de contact:	Horaire:



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.

4. Instructions de sécurité, transport et maintenance

4.1 Déballage

- **Dégâts visibles:** à la réception du matériel, vous devez rédiger sur le PDA ou sur le bordereau de livraison, une description la plus détaillée possible des dégâts.

Les commentaires génériques tels que “colis endommagés”, ou “nous observons des dégâts”, etc, ne sont pas acceptés. Il faut apporter des photographies claires sur lesquelles apparaît la marchandise endommagée et l’emballage.

- **Dégâts cachés:** à la réception du matériel et dans les 24 heures postérieurs à cette réception, après avoir constaté le dégât caché, vous devez apporter des photographies de la marchandise endommagée avec ses emballages respectifs, l’étiquette de l’agence devant être parfaitement visible. Les photographies qui présentent uniquement et exclusivement le contenu ne sont pas valables.

Dans les 2 cas décrits, vous devez communiquer à FM industrial, l’incidence au cours du transport, de cette manière il sera possible de gérer le remplacement de la machine.

Si, à la réception de la machine emballée, vous détectez des dégâts visibles, indiquez, lors de sa livraison “four cabossé”, prenez des photographies de ces dégâts et de l’étiquette de l’agence de transports, y compris de l’emballage. Contactez immédiatement FM Industrial.

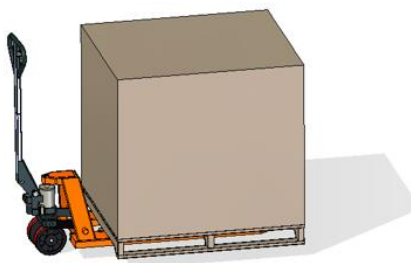
Lorsque l’emballage est apparemment correct, et après avoir déballé vous observez des dégâts, remettez l’emballage original sur la machine, prenez des photographies de cet emballage ainsi que de l’étiquette de l’agence de transport. Ensuite, déballez de nouveau et prenez des photographies des dégâts causés à la machine. Prenez immédiatement contact avec FM industrial.

4.2 Transport

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

- Passe par la porte d'accès à la zone où l'installation doit être réalisée.
- Le revêtement résiste au poids de l'appareil.

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



4.3 Opérations préliminaires

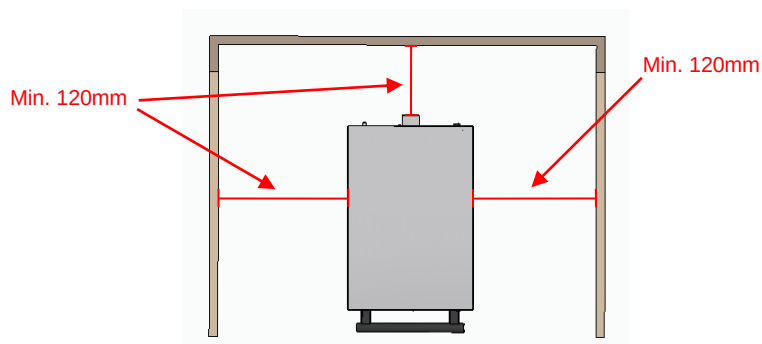
- Retirez le film de protection de l’équipement. Nettoyez les restes de colle avec un dissolvant approprié. N’utilisez en aucun cas des produits abrasifs ou acides ni d’outils qui peuvent abîmer les surfaces.

4.4 Installation de l’équipement

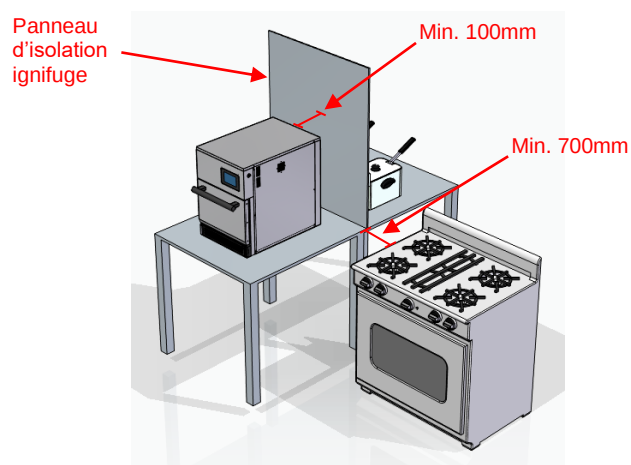
- Placez l'appareil dans le lieu de travail choisi, en respectant toujours les distances de sécurité indiquées plus loin dans cette section.
- Assurez-vous que l'appareil dispose d'une entrée d'air frais suffisante par les ouvertures de ventilation pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil. Sinon, l'appareil risque de surchauffer et certains de ses composants peuvent être irrémédiablement endommagés.
- L'aménagement de la pièce doit être conforme aux normes de sécurité et d'installation en vigueur dans le pays où l'appareil sera utilisé.
- L'appareil doit être protégé contre l'influence des influences atmosphériques extérieures.
- Pour le bon fonctionnement de l'appareil, la température ambiante peut varier entre 5°C et 35°C maximum.
- L'humidité de la pièce ne doit jamais dépasser 70 %.



Exemple d'installation de l'équipement sans source de chaleur à proximité.¹



Installation de l'équipement à proximité de sources de chaleur.¹



Pour les opérations de maintenance, nous recommandons de laisser un espace de travail libre d'environ 500 mm.



L'appareil n'est pas prévu pour une installation encastrée.

¹ L'image présentée dans ce diagramme est de type générique. L'apparence extérieure de l'appareil peut ne pas correspondre à celle de l'appareil.
Ed.:21 - Ver.:01 - 01/01/2021

5. Mise en marche de l'équipement

5.1 Connexion électrique

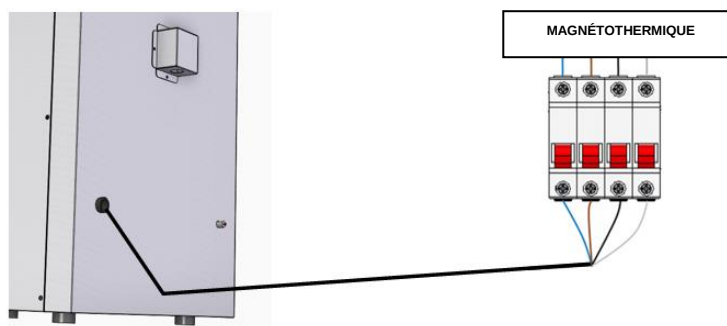
 Avant de brancher l'appareil au réseau électrique, vérifiez que les caractéristiques du réseau correspondent à celles décrites dans les caractéristiques techniques de chaque appareil.

 L'installation électrique doit être effectuée par du personnel autorisé et doit être conforme aux réglementations en vigueur dans le pays où l'appareil est installé.

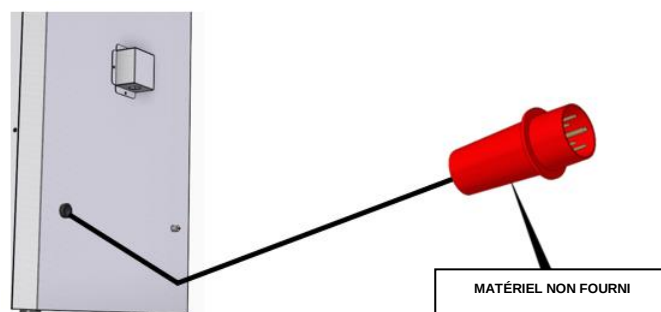
 Le raccordement électrique doit être effectué de préférence en installant une fiche électrique (NON INCLUSE) d'un type et d'une capacité adaptés au courant maximal absorbé par chacune des phases de l'appareil. Si cela n'est pas possible, on peut le connecter directement au disjoncteur du tableau électrique situé dans la zone où l'appareil sera utilisé.

Les types de connexions électriques recommandés sont indiqués ci-dessous:

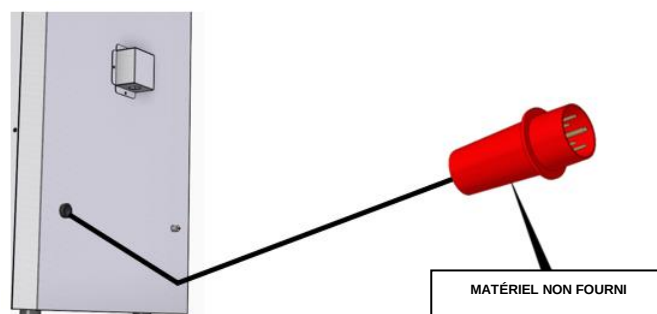
- **Connexion triphasée 400V** connectée au magnétothermique:



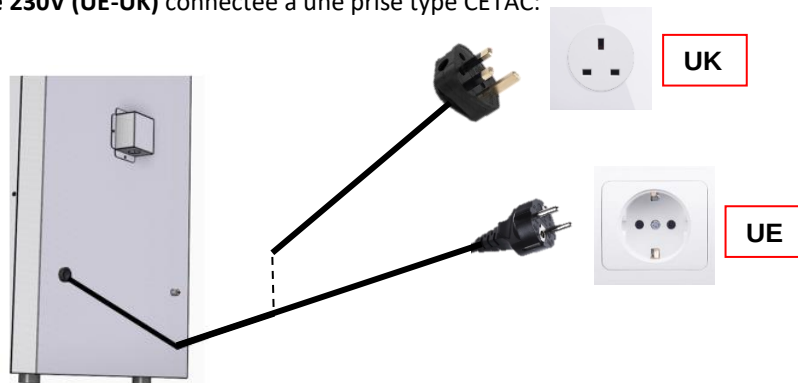
- **Connexion triphasée 400V** connectée à une prise triphasée type CETAC:



- **Connexion triphasée 230V** connectée à une prise triphasée type CETAC:



- Connexion monophasée 230V (UE-UK) connectée à une prise type CETAC:



- Dans le but d'éviter tout danger en raison d'un réarmement accidentel du dispositif thermique de coupure, cet appareil ne doit pas être alimenté au moyen d'un dispositif de contrôle externe, comme, par exemple, un temporisateur, ni être connecté à un circuit dont l'alimentation s'interrompt régulièrement.
- Si le raccordement au réseau électrique se fait par l'intermédiaire d'un disjoncteur, nous recommandons une ligne d'alimentation séparée protégée par un disjoncteur d'un calibre approprié, ainsi qu'un raccordement au réseau fixe pour le raccordement des appareils.
- Observez le code de couleurs des câbles. Une connexion inappropriée peut endommager irrémédiablement l'appareil.

CODE DE COULEURS:

PHASES	Gris (L1)	Noir (L2)	Marron (L3)
NEUTRE	Bleu (N)		
TERRE	Jaune / Vert 		

5.2 Evacuation des vapeurs de la chambre de cuisson

- Les gaz de combustion peuvent contenir une certaine quantité d'humidité et peuvent atteindre une température élevée. Par conséquent, si vous souhaitez les canaliser, n'utilisez pas de tuyaux fabriqués dans des matériaux qui ne garantissent pas une stabilité thermique absolue jusqu'à au moins 250°C.



*Le conduit d'évacuation des vapeurs de la chambre de cuisson ne doit pas dépasser 50 cm de long, car il existe un risque de condensation et la condensation peut retourner à l'intérieur de l'appareil. **Ces goulottes doivent TOUJOURS être réalisées dans une disposition aussi verticale et droite que possible.***

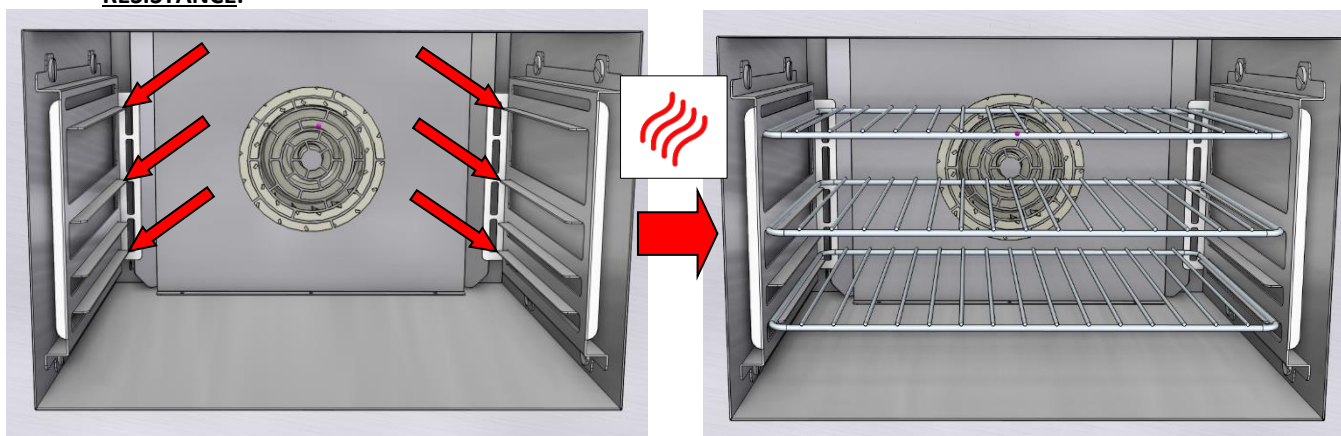
6. Mode d'utilisation de l'appareil



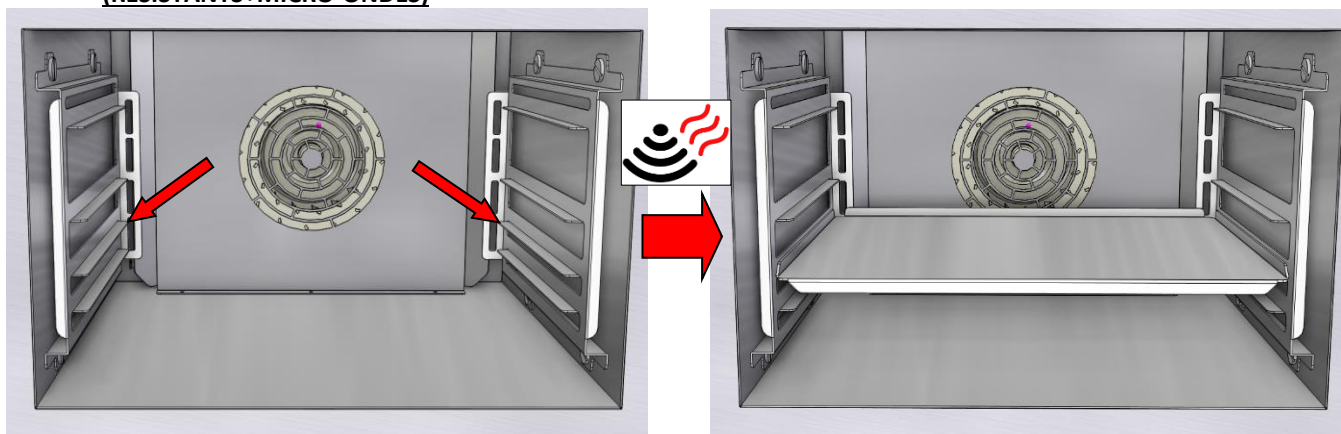
Veuillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil.

6.1 Conseils généraux

- Pour les modèles ST-F41/42, le mode de cuisson à utiliser doit être pris en compte lors de la disposition des plateaux à l'intérieur de la chambre de cuisson. Dans le cas d'un cycle de cuisson où seuls les éléments chauffants sont utilisés, trois plateaux peuvent être placés sur les glissières prévues à cet effet. Si, en revanche, on décide d'effectuer un cycle de cuisson combiné (éléments chauffants + micro-ondes), un seul plateau sera utilisé, de sorte que les micro-ondes ont un impact direct sur le produit placé dessus. A cet effet, la grille dispose également d'un guide pour faciliter l'insertion de ce plateau, dont la position à l'intérieur de la chambre permet une cuisson parfaite du produit qui y est placé.
- **Disposition des plateaux dans le ST-F41/42 pour l'exécution d'un cycle de cuisson UTILISANT UNIQUEMENT LA RÉSISTANCE:**

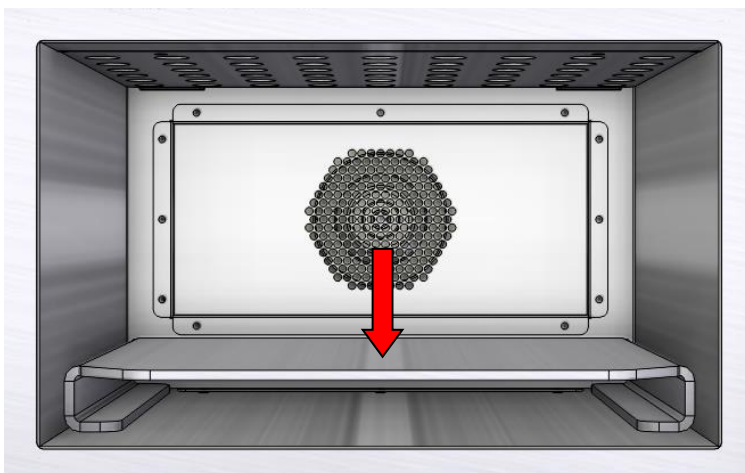


- **Disposition des plateaux dans le ST-F41/42 pour l'exécution d'un cycle de cuisson en MODE COMBINÉ (RESISTANTS+MICRO-ONDES)**



*En MODE DE CUISSON COMBINÉE (RESISTANTS + MICRO-ONDES) N'utilisez **JAMAIS** plus d'un plateau.*

- Pour les modèles ST-F21/22, **un seul plateau est disponible** pour placer les aliments, il n'est donc pas nécessaire de tenir compte du mode de cuisson à effectuer.



- Répartissez les aliments de façon homogène sur la surface du ou des plateaux, selon le modèle de votre appareil ainsi que le mode de cuisson sélectionné.
- Ne pas introduire d'aliments hautement inflammables.
- Lorsqu'une boisson est introduite, elle peut soudainement déborder même après la fin du cycle de cuisson. Il est donc recommandé de le manipuler avec une grande prudence.
- Pendant un cycle de cuisson, gardez un œil sur l'appareil pour éviter une éventuelle combustion des aliments à l'intérieur.
- Avant d'effectuer le premier cycle de cuisson, il est recommandé de préchauffer l'appareil à la température requise pour effectuer le cycle de cuisson des aliments à cuire. Pour ce faire, nous avons la possibilité de maintenir à tout moment la température souhaitée en utilisant le "mode entretien" ou d'effectuer un préchauffage manuel juste avant de commencer la recette, toujours en respectant les indications recommandées qui apparaissent sur l'écran (voir section 6.8).



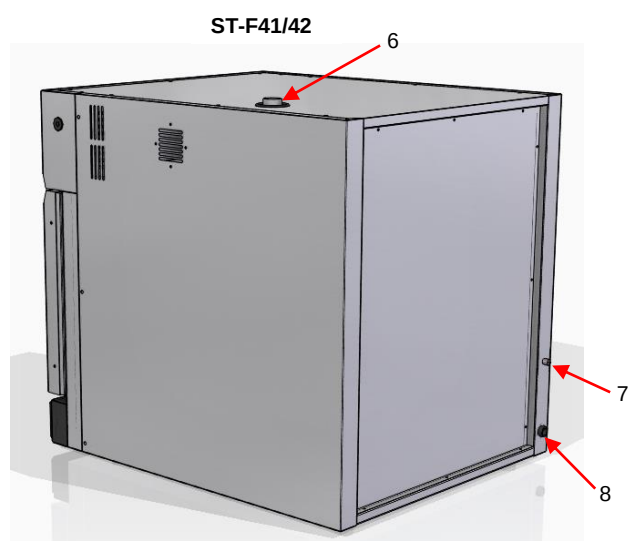
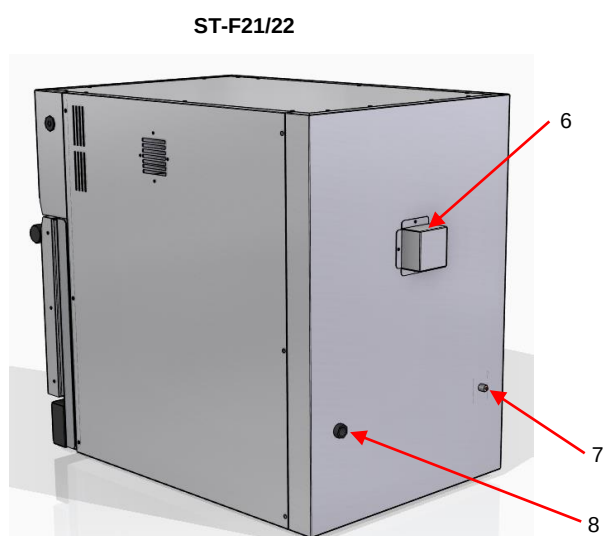
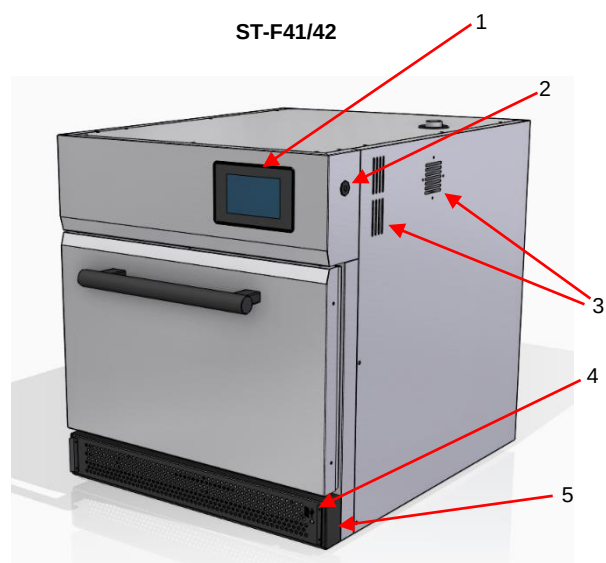
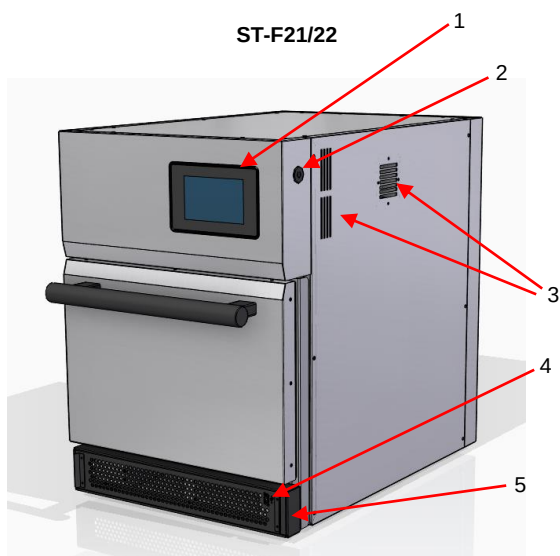
En cas d'introduction de liquides ou d'aliments à faire fondre, il est recommandé de les placer dans un récipient de capacité suffisante pour éviter tout débordement une fois le cycle de cuisson terminé.

- N'utilisez pas l'appareil pour chauffer des aliments contenus dans un récipient fermé, par exemple des bouteilles, des œufs, etc. Dans ce cas, les aliments doivent être transférés dans un récipient adapté aux fours à micro-ondes et à convection.
- Avant d'introduire un aliment liquide dans l'appareil, remuez-le afin de l'homogénéiser correctement.
- Il est recommandé de faire quelques piqûres dans les aliments qui ont une peau (saucisses, pommes de terre, pommes, etc.).
- Il est recommandé de maintenir l'appareil propre, en éliminant les résidus d'aliments accumulés à l'intérieur de la chambre de cuisson et en évitant ainsi une éventuelle combustion.
- Éteignez toujours l'appareil à la fin de la journée de travail.
- Il est recommandé de ne pas ouvrir la porte de l'appareil lorsqu'un cycle de cuisson est en cours, surtout si le micro-ondes est utilisé. S'il est nécessaire d'ouvrir la porte, il faut le faire TRÈS LENTEMENT et faire attention aux vapeurs qui sortent de la chambre intérieure.



N'utilisez pas de récipients métalliques de forme pointue ou de surfaces à bords métalliques tranchants, car cela pourrait entraîner un mauvais fonctionnement des magnétrons, voire les rendre définitivement inutilisables. De même, prêtez une attention particulière aux récipients contenant des ornements métalliques.

6.2 Conception du dispositif



1. Panneau de contrôle de l'affichage

2. Bouton ON/OFF

3. Sortie d'air de refroidissement

4. Accès à la connexion USB

5. Air de l'entrée principale

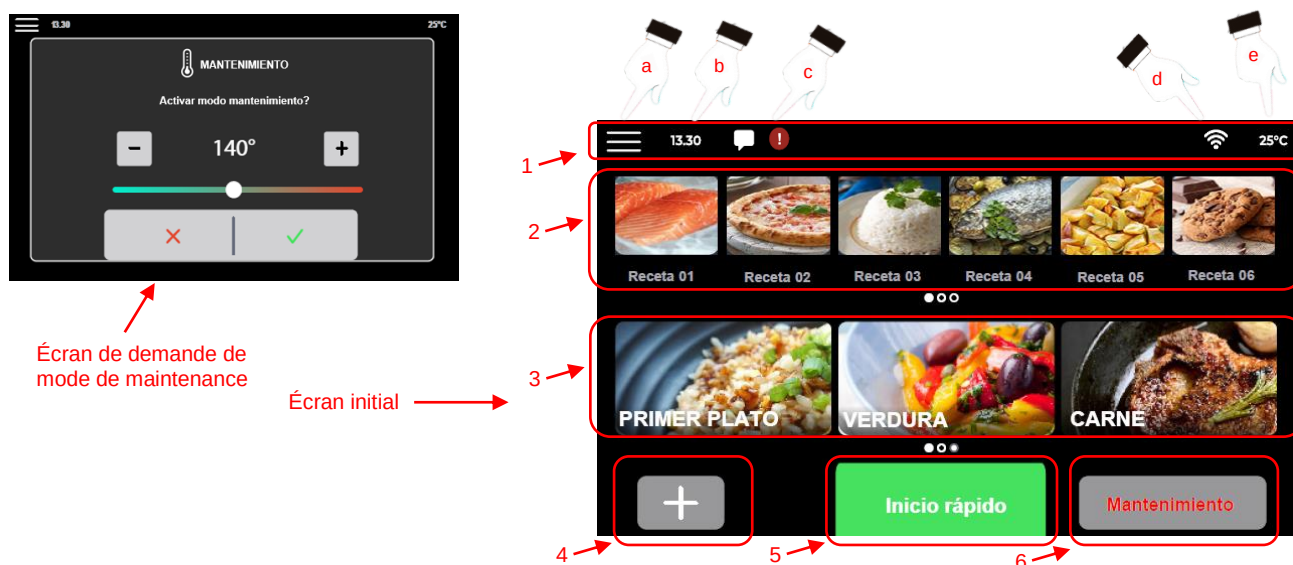
6. Sortie des vapeurs de la chambre de cuisson

7. Bouton du thermostat de sécurité

8. Raccordement électrique connecteur de tuyau

6.3 Mise en marche/arrêt de l'appareil

Chaque fois que l'appareil est allumé en appuyant sur le bouton d'alimentation du panneau de commande (voir section 6.2), l'écran affiche un premier message demandant l'activation du **"MODE DE MAINTENANCE"**. Si vous souhaitez activer ce mode, il vous suffit de sélectionner la température désirée à l'aide des icônes "+" ou "-" ou via la barre de défilement, puis cliquez sur l'icône  (pour en savoir plus sur le **"MODE DE MAINTENANCE"**, voir section 6.8). Si vous ne souhaitez pas activer ce mode, vous pouvez annuler le démarrage de ce mode en cliquant sur l'icône  et cela nous amènera à l'écran initial de l'appareil.



L'écran de bienvenue est structuré comme suit:

1. **Barre de notification:** est situé dans la partie supérieure de l'écran. Cette barre indique l'icône d'accès au menu principal (a), l'heure (b), le signal d'alarme/événement ou de dysfonctionnement (c), le symbole d'activation de la connexion WI-FI (d) et la température actuelle du four (e).
2. **Groupe de recettes préférées:** affiche les recettes qui ont été sélectionnées comme favorites dans la bibliothèque générale de recettes (voir section 6.5). Ce groupe peut stocker jusqu'à 18 recettes et peut être composé à la fois de recettes d'usine et de recettes créées par les utilisateurs. Pour faire défiler le groupe, il suffit de le faire glisser latéralement.
3. **Groupe de catégories:** affiche les six catégories principales dans lesquelles peuvent être classées les recettes stockées dans la bibliothèque générale de l'appareil (voir section 6.6.3). Cette liste **N'EST PAS ÉDITABLE** par l'utilisateur, et les catégories sont définies par défaut en usine. Comme pour le groupe des recettes préférées, pour voir toutes les catégories, il suffit de le faire glisser latéralement.
4. **Icône "NOUVELLE RECETTE":** permet d'accéder à l'écran de configuration des recettes (voir section 6.5). En outre, cet accès vous permet de configurer différentes phases de cuisson pour un même aliment.
5. **Icône "DÉMARRAGE RAPIDE":** Comme l'icône précédente, celle-ci permet d'accéder à l'écran de configuration des recettes (voir section 6.7) mais à l'exception qu'il **n'est PAS permis d'ajouter des phases de cuisson**. Le reste des options proposées sont similaires à celles affichées avec l'icône "NOUVELLE RECETTE".
6. **Icône "ENTRETIEN":** permet d'activer le mode de maintenance de l'appareil (voir section 6.8), grâce auquel, en sélectionnant une valeur de température finale, le four démarre le processus de chauffage jusqu'à ce que cette valeur soit atteinte et la maintient ensuite, en attendant de commencer le processus de cuisson des aliments.

6.4 Icône “Menu principal”. Actions et sous-menus

1. Pour accéder au menu principal de l'appareil, à partir de l'écran initial, cliquez sur l'icône . Vous accédez alors à une fenêtre présentant les options et les actions les plus pertinentes disponibles sur l'appareil.



SOUS-MENUS

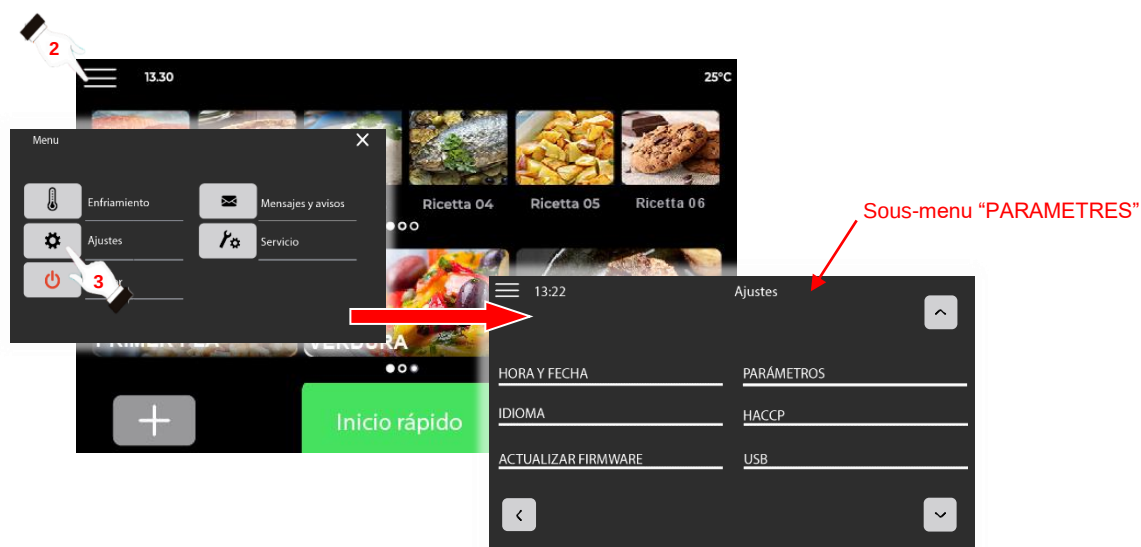
- Ajustements (section 6.4.1)
- Service (section 6.4.2)

ACTIONS

- Refroidissement (section 6.4.3)
- Éteindre (section 6.4.4)
- Messages et avertissements (section 6.4.5)

6.4.1 Sous-menu “PARAMÈTRES”

1. Assurez-vous que l'appareil est sous tension et qu'aucune opération n'est en cours.
2. À partir de l'écran d'accueil, tapez sur l'icône .
3. Tapez sur l'icône  pour accéder au sous-menu des paramètres.



Chacune des actions qui peuvent être effectuées avec les différentes options affichées dans le sous-menu des paramètres est détaillée ci-dessous:

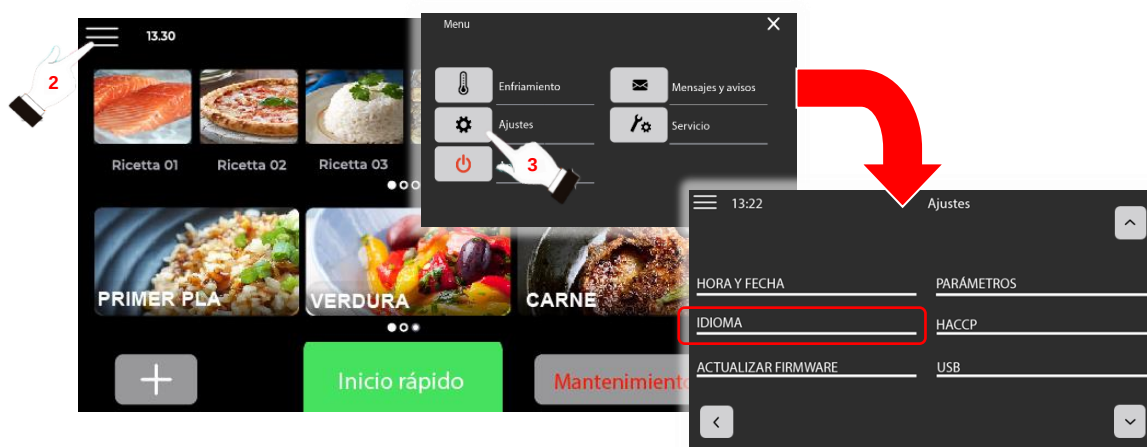
➤ HEURE ET DATE

1. Assurez-vous que l'appareil est sous tension et qu'aucune opération n'est en cours.
2. Depuis l'écran d'accueil, tapez sur l'icône .
3. Tapez sur l'icône  pour accéder au menu des paramètres, puis tapez sur "HEURE ET DATE".
4. Réglez correctement la date et l'heure et activez, si vous le souhaitez, le changement d'heure saisonnier (DST).



➤ LANGUE

1. Assurez-vous que l'appareil est sous tension et qu'aucune opération n'est en cours.
2. À partir de l'écran d'accueil, tapez sur l'icône .
3. Cliquez sur l'icône  pour accéder au menu des paramètres, puis cliquez sur "LANGUE".
4. Choisissez la langue souhaitée parmi les options affichées et appuyez sur "OK".



➤ MISE À JOUR DU FIRMWARE



Cette procédure ne peut être effectuée que par un technicien agréé et ne peut en aucun cas être manipulée par l'utilisateur final. Dans ce cas, la garantie de l'appareil est immédiatement annulée et le fabricant est exonéré de toute responsabilité qui en découle.

➤ PARAMÈTRES



La liste des paramètres accessibles par cette icône peut être manipulée par l'utilisateur final de l'appareil. FM recommande de **NE PAS MODIFIER L'UNE OU L'AUTRE DE CES VALEURS** sans consulter au préalable le service technique agréé de votre région (<https://fmindustrial.es/es/sat>). Si l'utilisateur final modifie ou altère l'une de ces valeurs, la garantie de l'appareil sera immédiatement annulée et FM ne sera pas tenu responsable des conséquences de telles actions.

➤ HACCP

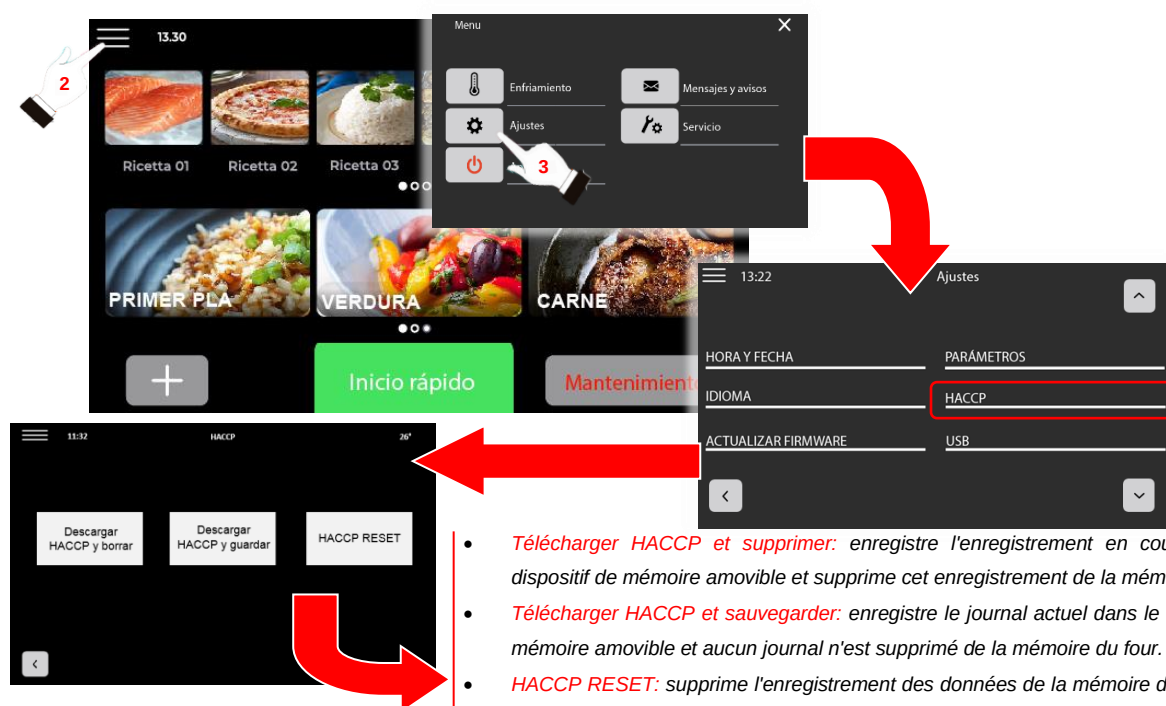


Pour télécharger les données HACCP, vous devez d'abord insérer un DISPOSITIF DE STOCKAGE dans la fente USB prévue dans votre appareil et activée à cet effet. L'emplacement de ce point de connexion est précisé au paragraphe 6.2. du présent document.

Cet appareil a la capacité d'enregistrer les données HACCP, ce qui permet d'évaluer les dangers et d'établir des systèmes de contrôle axés sur la prévention.

Pour accéder au registre HACCP, effectuez les étapes suivantes:

1. Assurez-vous que l'appareil est sous tension et qu'aucune opération n'est en cours.
2. À partir de l'écran d'accueil, tapez sur l'icône .
3. Cliquez sur l'icône  pour accéder au menu des paramètres, puis cliquez sur "HACCP".
4. Choisissez l'option souhaitée parmi les trois options affichées et acceptez pour commencer le téléchargement.



- **Télécharger HACCP et supprimer:** enregistre l'enregistrement en cours dans le dispositif de mémoire amovible et supprime cet enregistrement de la mémoire du four.
- **Télécharger HACCP et sauvegarder:** enregistre le journal actuel dans le dispositif de mémoire amovible et aucun journal n'est supprimé de la mémoire du four.
- **HACCP RESET:** supprime l'enregistrement des données de la mémoire du four. Pour cette option, aucun dispositif de mémoire amovible n'est nécessaire, car il n'est pas possible d'y enregistrer les données.

L'option HACCP augmente la sécurité alimentaire de votre appareil et apporte d'autres avantages importants, tels que la facilitation du travail d'inspection réglementaire de l'autorité compétente et la promotion du commerce international, augmentant ainsi la confiance dans la sécurité alimentaire.

Ses principaux objectifs sont les suivants:

- Renforce la sécurité alimentaire.
- Facilite le respect des réglementations en matière de législation alimentaire.
- Elle facilite l'agilité et assure la transparence des contrôles d'inspection réglementaires.

➤ USB

1. Assurez-vous que l'appareil est sous tension et qu'aucune opération n'est en cours.
2. À partir de l'écran d'accueil, tapez sur l'icône .
3. Cliquez sur l'icône  pour accéder au menu des paramètres, puis tapez sur "USB".
4. Choisissez l'option souhaitée parmi les sept options affichées et acceptez pour lancer la procédure.



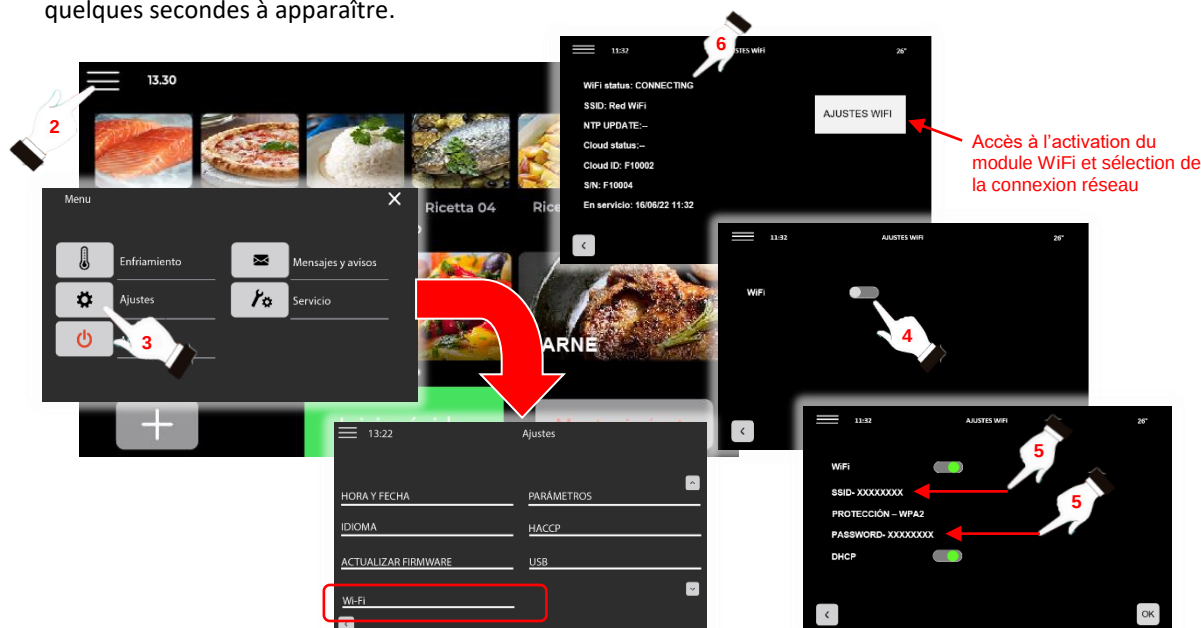
- **Importation des recettes:** vous permet d'enregistrer dans la mémoire de votre four de nouvelles recettes créées sur un autre appareil (compatible entre les modèles ST-F21/22/41/42). Pour ce faire, insérez d'abord un périphérique de stockage externe dans le port USB du four, puis cliquez sur l'icône pour lancer la procédure.
- **Exportation de recettes:** vous permet de faire une copie des recettes qui ont été créées dans votre four (compatible avec les modèles ST-F21/22/41/42). Pour ce faire, insérez d'abord un périphérique de stockage externe dans le port USB du four, puis cliquez sur l'icône pour lancer la procédure.

⚠ LES PRESCRIPTIONS INCLUSES PAR DÉFAUT DANS L'APPAREIL (PRESCRIPTIONS D'USINE) NE SONT PAS EXPORTÉES

- **Importer des langues:** cette action ne doit être effectuée que par un technicien de service autorisé.
- **Importer des recettes d'usine:** cette action ne doit être effectuée que par un technicien de service autorisé.
- **Importation d'icônes:** cette action ne doit être effectuée que par un technicien de service autorisé.
- **Slideshow:** cette action ne doit être effectuée que par un technicien de service autorisé.
- **LOGO:** esta acción solo podrá ser llevada a cabo por un servicio técnico autorizado.

➤ Wi-Fi

1. Assurez-vous que l'appareil est sous tension et qu'aucune opération n'est en cours.
2. Depuis l'écran d'accueil, tapez sur l'icône .
3. Tapez sur l'icône  pour accéder au menu des paramètres, puis tapez sur **"Wi-Fi"**.
4. Cliquez sur l'icône **"PARAMÈTRES WiFi"**, puis activez le module WiFi en cliquant sur l'icône correspondante. Pour que l'activation du module WiFi soit EFFECTIVE, avant de sélectionner le réseau auquel vous souhaitez vous connecter, vous devez cliquer sous le bouton **"OK"** pour confirmer l'activation.
5. Sélectionnez le réseau auquel vous voulez vous connecter (**"SSID"**), saisissez le mot de passe (**"PASSWORD"**) et cliquez à nouveau sur « OK ».
6. La connexion est réussie lorsque la ligne d'état WiFi affiche **"CONNECT TO..."** Notez que l'état du module est mis à jour par cycles de 5 à 10 secondes, de sorte que la confirmation de la connexion peut prendre quelques secondes à apparaître.



 Il n'est pas nécessaire d'entrer un mot de passe pour accéder aux paramètres du module WiFi et, si cela est demandé, il suffit de cliquer sur le bouton « **Ok** » en laissant le champ des chiffres vide.

6.4.2 Sous-menu **"SERVICE"**

1. Assurez-vous que l'appareil est sous tension et qu'aucune opération n'est en cours.
2. À partir de l'écran d'accueil, tapez sur l'icône .
3. Cliquez sur l'icône  pour accéder au sous-menu service.



 Ce sous-menu n'est accessible que par un technicien de maintenance agréé et ne peut en aucun cas être manipulé par l'utilisateur final de l'appareil. Pour y accéder, il faut un code d'accès qui sera fourni par le service technique FM à la personne autorisée au moment d'effectuer les travaux de réparation ou d'entretien de l'appareil, et chaque fois que l'intervention le demandera.

6.4.3 Action "REFROIDISSEMENT"

1. Assurez-vous que l'appareil est sous tension et qu'aucune opération n'est en cours.
2. À partir de l'écran d'accueil, tapez sur l'icône .
3. Cliquez sur l'icône "REFROIDISSEMENT" . Le processus doit être activé dès l'ouverture de la porte de l'appareil. De même, la turbine doit rester en marche jusqu'à ce que la température de la chambre intérieure soit égale ou inférieure à 70°C ou que la porte soit refermée.

 Le processus de refroidissement restera actif jusqu'à ce que la porte de l'appareil soit refermée ou que la température de la chambre intérieure soit égale ou inférieure à 45°C.



6.4.4 Action "ÉTEINDRE" / mode STAND-BY

1. Assurez-vous que l'appareil est sous tension et qu'aucune opération n'est en cours.
2. À partir de l'écran d'accueil, tapez sur l'icône .
3. Cliquez sur l'icône "ÉTEINDRE" .

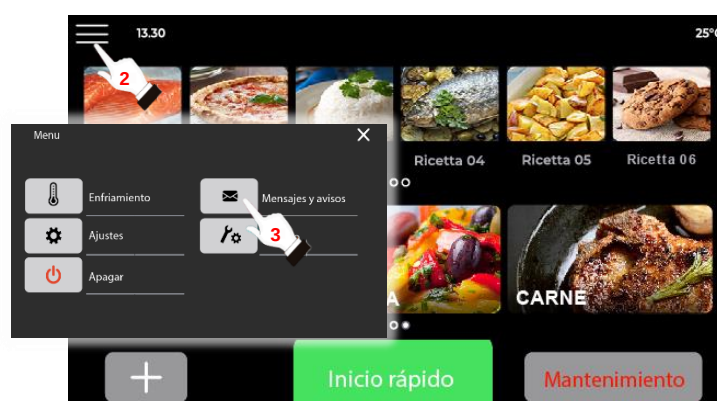
 Dans ce mode d'arrêt, le système de refroidissement auxiliaire de l'appareil reste également en marche, il est donc **COMPLETEMENT NORMAL** d'entendre le bruit du moteur du ventilateur du système de refroidissement auxiliaire.

4. Pour quitter le mode veille et accéder à l'écran initial, il suffit d'appuyer sur n'importe quelle zone de l'écran de veille pour accéder à nouveau à l'écran initial du four.
5. Pour éteindre **COMPLÈTEMENT** tous les systèmes de l'appareil, il suffit d'appuyer sur le bouton situé sur le côté droit du panneau de commande (voir la vue avant de l'appareil).



6.4.5 Action "MESSAGES ET AVIS"

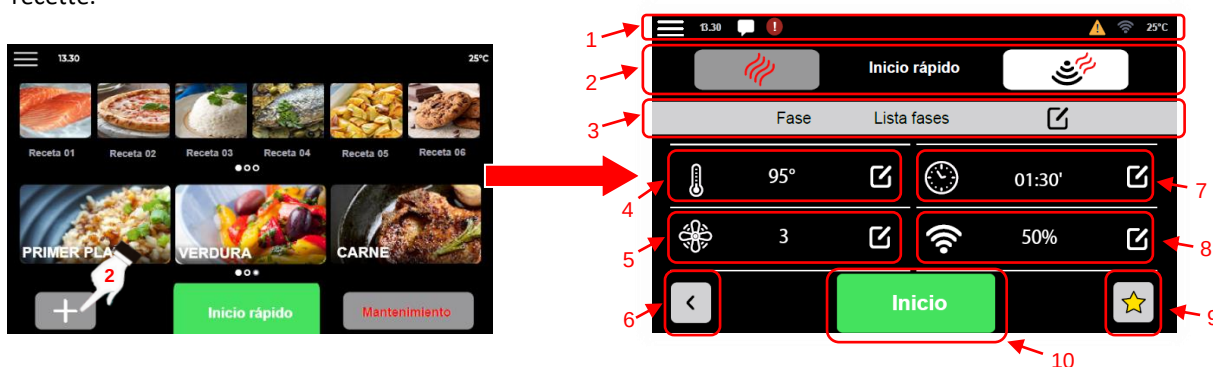
1. Assurez-vous que l'appareil est sous tension et qu'aucune opération n'est en cours.
2. À partir de l'écran d'accueil, tapez sur l'icône .
3. Cliquez sur l'icône "MESSAGES ET AVIS" . Vous aurez ainsi accès à une vue d'ensemble actualisée des dernières alarmes et des événements survenus pendant l'utilisation de l'appareil.



6.5 Icône "Nouvelle recette"

A travers cette icône, on accède à l'écran principal de configuration des paramètres d'une recette pour son démarrage ultérieur. Pour ce faire, vous devez effectuer les étapes suivantes:

1. Assurez-vous que l'appareil est sous tension et qu'aucune opération n'est en cours.
2. A partir de l'écran initial, cliquez sur l'icône  pour accéder à l'écran de configuration des paramètres d'une recette.

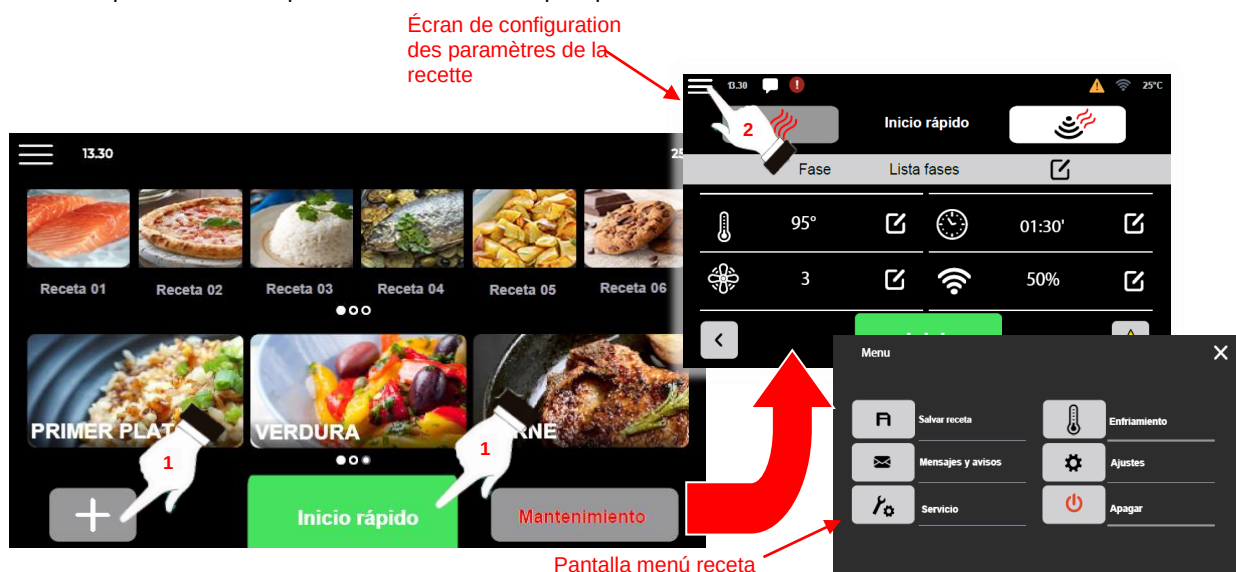


L'écran de configuration des paramètres d'une recette est structuré comme suit:

1. **Barre de notifications:** contient les mêmes informations que la barre de notification de l'écran d'accueil (voir section 6.3)
2. **Groupe de sélection du mode de cuisson:** vous permet de sélectionner le mode de cuisson souhaité pour chaque recette, comme suit:
 -  **"MODE DE CONVECTION"**: dans ce mode, seul l'élément chauffant de l'appareil est activé pour cuire les aliments.
 -  **"MODE CONVECTION + MICRO-ONDES"**: Dans ce mode, les micro-ondes sont activées en même temps que la résistance de l'appareil.
3. **Groupe d'édition de phase:** vous permet de modifier les phases d'une recette en cliquant sur l'icône . En outre, lorsqu'un cycle de cuisson est en cours, il affiche des informations sur la phase en cours d'exécution.
4. **Icône "TEMPERATURE":** permet de sélectionner la valeur de température souhaitée pour le cycle de cuisson à effectuer, qui peut être comprise entre 30°C et 270°C. Cette icône est active à la fois en "mode convection" et en "mode convection + micro-ondes".
5. **Icône "VITESSE DE LA TURBINE":** permet de sélectionner la vitesse de rotation de la turbine de la chambre intérieure, 1 étant la vitesse minimale et 6 la vitesse maximale. Cette icône est active à la fois en "mode convection" et en "mode convection + micro-ondes".
6. **Icône "RETOUR":** En cliquant sur cette icône, on revient à l'écran initial de l'appareil.
7. **Icône "TEMPS":** permet de sélectionner le temps de cuisson souhaité pour la recette à réaliser. Cette icône est active à la fois en "mode convection" et en "mode convection + micro-ondes".
8. **Icône "MICRO ONDES PUISSANCE":** vous permet de sélectionner le niveau de puissance des micro-ondes souhaité entre 4 valeurs de pourcentage, à savoir 25%-50%-75%-100%. Cette icône est uniquement active en mode "convection + micro-ondes".
9. **Icône "FAVORIS":** vous permet de classer une recette dans le groupe des recettes favorites en cliquant sur cette icône. Toutes les recettes dans lesquelles cette icône est ombrée en jaune sont des recettes qui font partie du groupe de favoris.
10. **Icône "ACCUEIL":** en cliquant sur cette icône on démarre une recette (voir section 6.7) dont les paramètres ont déjà été préétablis.

6.6 Icône "Recettes du menu principal". Actions et sous-menus

1. Pour afficher le menu des recettes, il faut d'abord accéder à l'écran de paramétrage d'une recette. Pour ce faire, vous pouvez cliquer sur l'icône pour créer une nouvelle recette  ou dans le **"DÉMARRAGE RAPIDE"**.
2. Sur l'écran de configuration des paramètres d'une recette, tapez sur l'icône . Vous accédez ainsi à une fenêtre présentant les options et les actions les plus pertinentes dans la section de création de recettes.



SOUS-MENUS

- Ajustements (section 6.6.1)
- Service (section 6.6.2)

ACTIONS

- Sauvegarder (+renommer+supprimer) la recette (section 6.6.3)
- Messages et avis (section 6.6.4)
- Refroidissement (section 6.6.5)
- Éteindre (section 6.6.6)

6.6.1 Sous-menu "PARAMÈTRES" (accès à partir du "menu principal de la recette »)

1. Assurez-vous que l'appareil est sous tension et qu'aucune opération n'est en cours.
2. Dans l'écran de configuration des paramètres de la recette, tapez sur l'icône .
3. Cliquez sur l'icône  pour accéder au sous-menu des paramètres.



Paramètres des recettes du sous-menu



Toutes les actions trouvées dans la fenêtre du sous-menu des paramètres de la recette sont similaires à celles spécifiées dans la section 6.3.1.

6.6.2 Sous-menu "SERVICE" (accès à partir du "menu principal recettes »)

1. Assurez-vous que l'appareil est sous tension et qu'aucune opération n'est en cours.
2. Dans l'écran de configuration des paramètres de la recette, tapez sur l'icône .
3. Cliquez sur l'icône  pour accéder au sous-menu service.



Ce sous-menu ne peut être consulté que par un technicien de service autorisé et ne peut en aucun cas être manipulé par l'utilisateur final de l'appareil. Pour y accéder, il faut un code d'accès qui sera fourni par le service technique FM à la personne autorisée au moment de l'exécution des travaux de réparation ou d'entretien de l'appareil, et chaque fois que l'intervention l'exige.

6.6.3 Action "SAUVEGARDER LA RECETTE" (accès à partir du "menu principal recettes")

1. Assurez-vous que l'appareil est sous tension et qu'aucune opération n'est en cours.
2. Dans l'écran de configuration des paramètres de la recette, cliquez sur l'icône .
3. Cliquez sur l'icône "SAUVEGARDER LA RECETTE"  pour lancer le processus d'enregistrement d'une recette. Vous devez ensuite attribuer un nom à la recette, la classer dans l'une des six catégories déjà incluses par défaut dans la mémoire de l'appareil, et choisir une icône correspondant au produit que vous allez cuisiner.



 Pour accéder à la recette déjà enregistrée, il suffit d'aller sur l'écran d'accueil et d'accéder à la catégorie qui a été sélectionnée lors du processus d'enregistrement.

Pour supprimer ou renommer une recette précédemment enregistrée, procédez comme suit:

1. Assurez-vous que l'appareil est sous tension et qu'aucune opération n'est en cours.
2. Dans l'écran initial, sélectionnez la recette à supprimer. Pour ce faire, si elle ne figure pas dans la liste des recettes favorites, allez dans la catégorie contenant la recette que vous souhaitez supprimer.
3. À partir de l'écran de configuration des paramètres de la recette, cliquez sur l'icône  pour accéder au menu principal des options.
4. Dans la fenêtre du menu principal des options, cliquez sur l'icône "SUPPRIMER LA RECETTE"  ou sur l'icône "RENOMMER RECETTE" , en fonction de l'action que vous souhaitez entreprendre.



 Les actions **“SUPPRIMER/RENOMMER UNE RECETTE”** apparaîtront dans le menu des options principales d'une recette si celle-ci a été préalablement enregistrée dans la bibliothèque de recettes de l'appareil.

6.6.4 Action **“MESSAGES ET AVIS”** (accès à partir du « menu recettes principales »)

1. Assurez-vous que l'appareil est sous tension et qu'aucune opération n'est en cours.
2. Dans l'écran de configuration des paramètres de la recette, tapez sur l'icône .
3. Cliquez sur l'icône **“MESSAGES ET AVIS”** . Ainsi, vous aurez accès à une vue d'ensemble actualisée des dernières alarmes et des événements survenus lors de l'utilisation de l'appareil.



6.6.5 Action **“REFROIDISSEMENT”** (accès à partir du « menu recettes principales »)

1. Assurez-vous que l'appareil est sous tension et qu'aucune opération n'est en cours.
2. Dans l'écran de configuration des paramètres de la recette, tapez sur l'icône .
3. Cliquez sur l'icône **“REFROIDISSEMENT”** . Le processus sera activé dès que la porte de l'appareil sera ouverte. De même, la turbine doit rester en fonctionnement jusqu'à ce que la température de la chambre intérieure soit égale ou inférieure à 70°C ou que la porte soit refermée.



 Le processus de refroidissement restera actif jusqu'à ce que la porte de l'appareil soit refermée ou que la température de la chambre intérieure soit égale ou inférieure à 45°C.

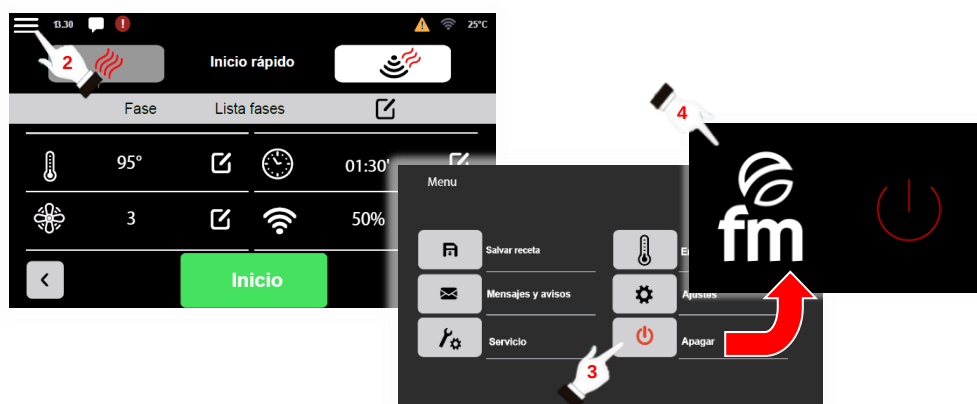
6.6.6 Action “ ÉTEINDRE ” / mode STAND-BY (accès à partir du « menu recettes principales »)

1. Assurez-vous que l'appareil est sous tension et qu'aucune opération n'est en cours.
2. Dans l'écran de configuration des paramètres de la recette, tapez sur l'icône .
3. Cliquez sur l'icône “ÉTEINDRE” .



Dans ce mode d'arrêt, le système de refroidissement auxiliaire de l'appareil reste également en marche, il est donc **COMPLETEMENT NORMAL** d'entendre le bruit du moteur du ventilateur du système de refroidissement auxiliaire.

4. Pour sortir du mode "stand-by" et accéder à l'écran initial, il suffit d'appuyer sur n'importe quelle zone de l'écran stand-by pour accéder à nouveau à l'écran initial du four.



6.7 Icône “Démarrage rapide”

Comme pour l'icône “NOUVELLE RECETTE”, en cliquant sur l'icône de démarrage rapide, vous pouvez accéder à l'écran de configuration des paramètres d'une recette. Para ello, se deberán llevar a cabo los siguientes pasos:

1. Assurez-vous qu'aucune opération n'est en cours.
2. Depuis l'écran d'accueil, tapez sur l'icône **Inicio rápido** et vous aurez accès à l'écran de paramétrage d'une recette.
3. Appuyez sur start pour démarrer la recette.

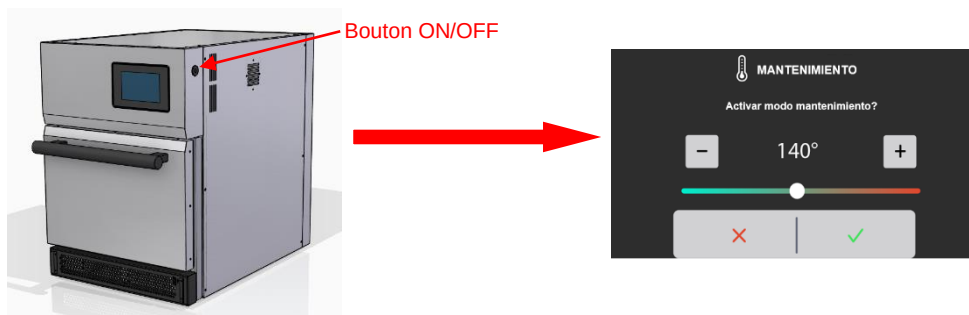


Toutes les fonctionnalités accessibles par cette icône sont similaires à celles décrites dans la section 6.5, sauf que **l'inclusion de phases n'est PAS autorisée**.



6.8 Icône “Entretien”

Le "mode entretien" confère à ce four une fonction spéciale permettant de s'assurer que le four est toujours à la bonne température avant de commencer la recette souhaitée. Comme indiqué au paragraphe 6.3, lorsque l'appareil est normalement allumé à partir du bouton ON/OFF, l'utilisateur a la possibilité d'activer directement ce mode en affichant une fenêtre dans laquelle, s'il souhaite le mettre en marche, il doit sélectionner la température souhaitée à l'aide des icônes d'augmentation/diminution de la température ou de la barre de défilement, puis cliquer sur le bouton . Si vous ne souhaitez pas activer le "mode maintenance", il suffit de cliquer sur l'icône  et accéder à l'écran principal de l'appareil.



Si vous souhaitez activer le "mode maintenance" **si cela n'a pas déjà été fait lors de la mise en marche de l'appareil**, vous devez vous rendre sur l'écran principal et procéder comme suit:

1. Assurez-vous qu'aucune opération n'est en cours.
2. À partir de l'écran principal, tapez sur l'icône  et vous aurez accès à la fenêtre de sélection de la température pour l'activation du mode.
3. Sélectionner la température souhaitée à l'aide des icônes  ou  ou utilisez la barre de défilement et appuyez sur .



4. Lorsque ce mode est activé, un écran de veille apparaît et montre, en temps réel, l'augmentation de la température de l'appareil. Lorsque la valeur de température souhaitée est atteinte, un avertissement s'affiche à l'écran et un signal sonore est activé pour informer de l'événement. Pour désactiver ce signal, il suffit de cliquer sur l'icône du klaxon ou sur l'icône  et, une fois cet événement reconnu, le processus de maintenance restera actif jusqu'à ce qu'il soit désactivé manuellement en cliquant sur l'icône  et ensuite sur l'icône .



Pendant que le "mode maintenance" est en cours, aucune opération ne peut être effectuée.

7. Nettoyage de l'appareil

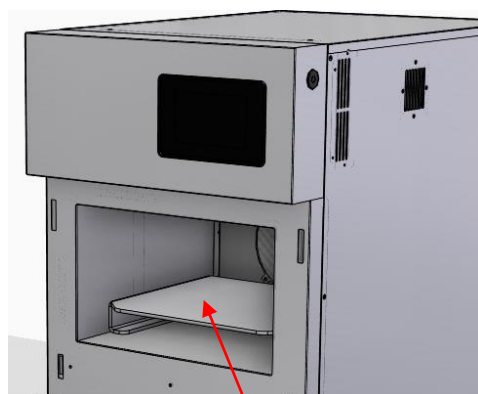
 Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que l'appareil est débranché de l'alimentation électrique et qu'il a bien refroidi. À cette fin, une température de chambre inférieure à 50°C est recommandée (voir section 6.4.3. **Action de refroidissement**).

 Les surfaces intérieures et extérieures du four doivent être nettoyées fréquemment pour garantir l'hygiène et le bon fonctionnement du four. Les surfaces extérieures ne doivent **PAS** être nettoyées avec des produits abrasifs ou inflammables qui pourraient endommager l'appareil. Pour le nettoyage des surfaces intérieures, utilisez uniquement les produits spécifiés par le fabricant. L'utilisation d'autres produits peut endommager l'appareil ou l'un de ses composants, ce qui entraînera une annulation **TOTALE** de la garantie.

 Les procédures de nettoyage autres que celles recommandées par le fabricant, ainsi que l'utilisation de produits non autorisés par le fabricant, peuvent entraîner des dommages tant pour l'appareil que pour l'utilisateur.

 Les unités ST-F21/22 ont un filtre de convertisseur catalytique installé derrière le couvercle arrière de la chambre intérieure. Ce filtre rend l'air circulant à l'intérieur de la chambre aussi propre que possible. Ce composant ne doit donc **PAS** être exposé à des produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs non recommandés par le fabricant.

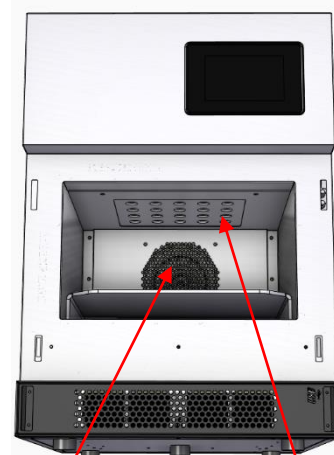
Afin de garantir le bon fonctionnement de l'appareil, ainsi que des conditions d'hygiène minimales, il est recommandé d'effectuer un nettoyage quotidien au cours duquel l'état de la chambre intérieure, le filtre d'entrée d'air de refroidissement et le plateau supérieur amovible sont contrôlés².



Caméra intérieure ST-F21/22

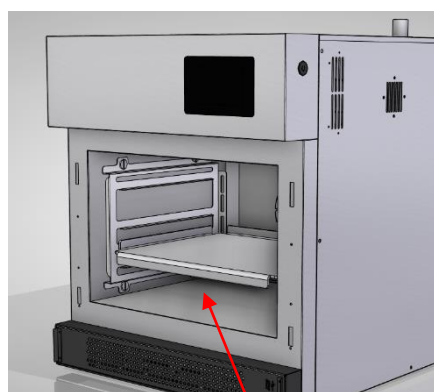


Filtre d'entrée d'air ST-F21/22



Filtre du convertisseur catalytique
Uniquement dans les modèles ST-F 21/22

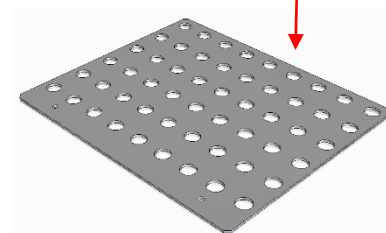
Plateau supérieur amovible
Uniquement sur les modèles ST-F 21/22



Caméra intérieure ST-F41/42



Filtre d'entrée d'air ST-F41/42



² Les modèles ST-F 41/42 n'ont pas de plateau supérieur amovible

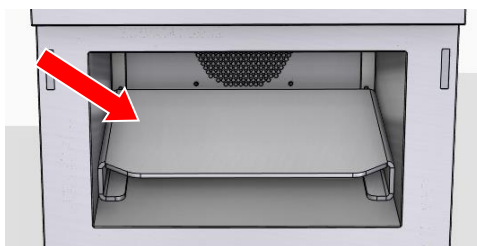
Pour effectuer une procédure de nettoyage correcte, selon le modèle de votre four, les étapes suivantes sont recommandées:

1. **Nettoyage de la chambre intérieure:** pour effectuer cette tâche, il est recommandé d'utiliser des chiffons ou des tampons à récurer non abrasifs et de l'eau tiède ou des produits de nettoyage recommandés par le fabricant, en fonction du degré de salissure.

PÉRIODICITÉ DE NETTOYAGE: Quotidien.

• **MODÈLES ST-F21/22**

- a. Retirez le plateau à aliments:

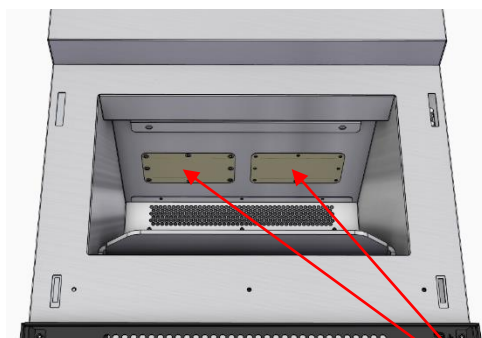


- b. Retirez le plateau supérieur amovible : pour ce faire, desserrez les deux vis de maintien du plateau supérieur. Vous pouvez le faire manuellement ou à l'aide d'une pièce de monnaie ou d'un tournevis plat. Une fois desserré, le plateau tombe sous son propre poids depuis la zone avant, ce qui permet de le retirer de la chambre intérieure:



Desserrez les vis

- c. Nettoyer la chambre intérieure du four, en prenant soin de **SOINS SPÉCIAUX** avec les **CAPUCHONS DE PROTECTION** des conduits de sortie des **MICRO-ONDES**³. Ces capuchons ne doivent **JAMAIS** être nettoyés avec des produits corrosifs ou agressifs non recommandés par le fabricant, car ils peuvent entraîner des dommages immédiats à l'équipement et un mauvais fonctionnement de l'appareil. En cas de doute sur le produit de nettoyage à utiliser, **UTILISEZ TOUJOURS DE L'EAU TIÈDE** pour le nettoyage de la chambre intérieure:

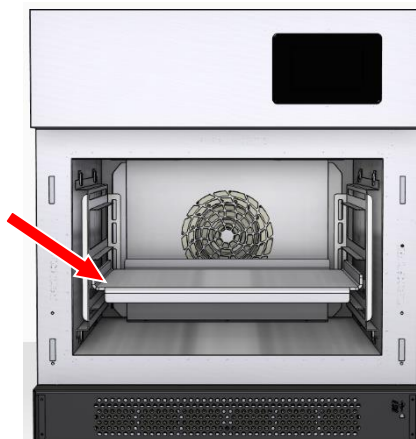
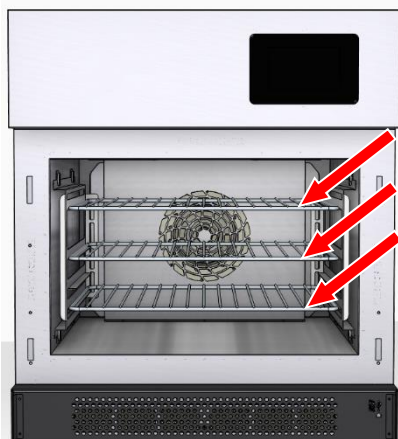


Couvertures de gaines magnétiques

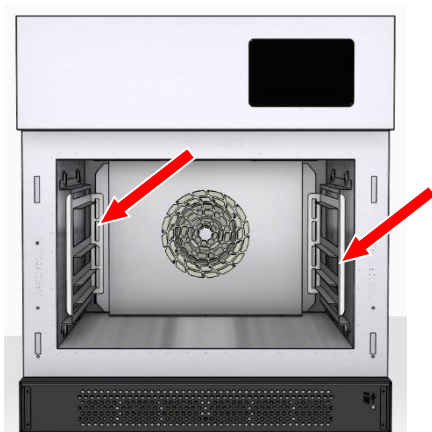
³ Si le four n'a qu'une seule sortie micro-ondes, l'un de ces étages doit être en métal.

• MODÈLES ST-F41/42

- a. Retirez le ou les plateaux de support des aliments:



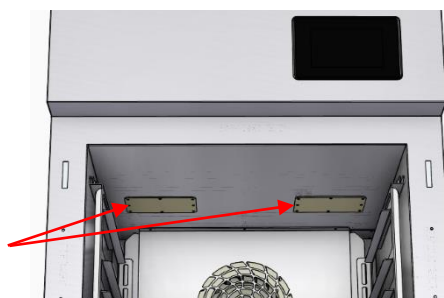
- b. Retirez les supports de plateau (en option) afin de faciliter le nettoyage des couvercles latéraux de la chambre intérieure. Pour ce faire, retirez les 4 vis de chacun des supports. Si nécessaire, vous pouvez utiliser une pièce de monnaie pour faciliter leur retrait:



Tornillos sujeción soporte

- c. Nettoyer la chambre intérieure du four, en prenant soin de **SOINS SPÉCIAUX** avec les **CAPUCHONS DE PROTECTION** des conduits de sortie des **MICRO-ONDES**⁴. Ces capuchons ne doivent **JAMAIS** être nettoyés avec des produits corrosifs ou agressifs non recommandés par le fabricant, car ils peuvent entraîner des dommages immédiats à l'équipement et un mauvais fonctionnement de l'appareil. En cas de doute sur le produit de nettoyage à utiliser, **UTILISEZ TOUJOURS DE L'EAU TIÈDE** pour le nettoyage de la chambre intérieure:

Couvertures de gaines magnétiques



⁴ Si le four n'a qu'une seule sortie micro-ondes, l'un de ces étages doit être en métal.

2. Nettoyage du filtre d'entrée d'air: pour effectuer cette tâche, il est recommandé d'utiliser uniquement un chiffon doux et non abrasif et de l'eau chaude ou des produits de nettoyage recommandés par le fabricant. Dans ce cas, si vous les souhaitez, vous pouvez mettre les composants dans le lave-vaisselle.

PÉRIODICITÉ DE NETTOYAGE: Quotidien.

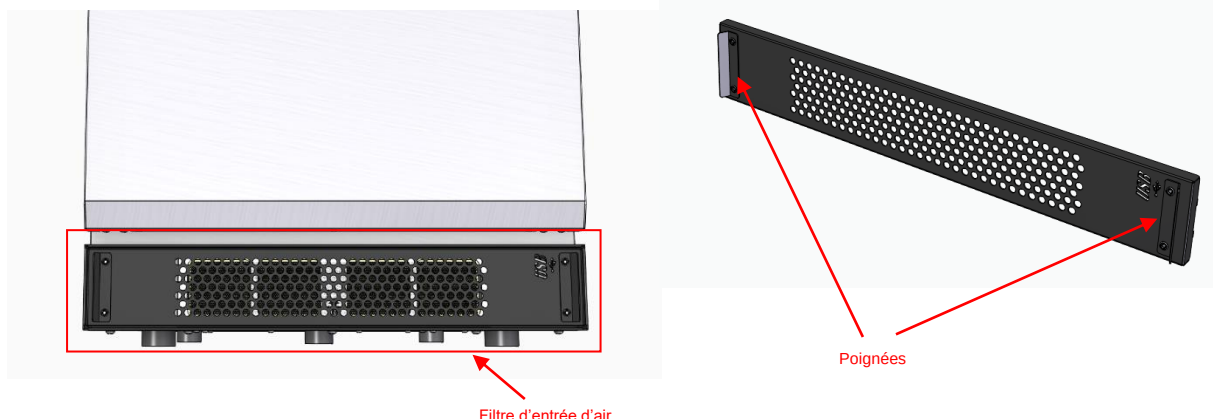


Avant de commencer cette procédure de nettoyage, assurez-vous que L'APPAREIL EST ÉTEINT.

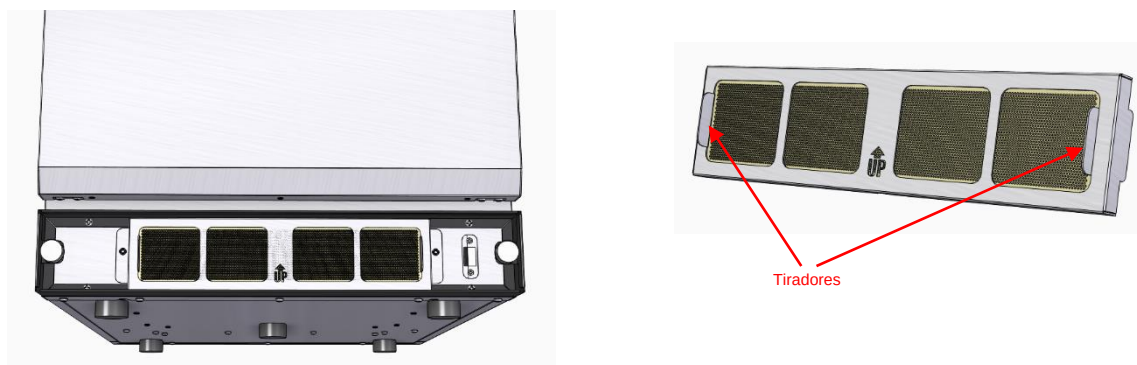


La procédure pour retirer le filtre est SIMILAIRE POUR TOUS LES MODÈLES.

- a. Retirez le couvercle extérieur du filtre d'entrée d'air. Pour ce faire, utilisez les poignées latérales situées sur le couvercle à cet effet:



- b. Retirez le filtre à air. Pour ce faire, utilisez les poignées latérales situées sur le couvercle à cet effet:



3. Plateau supérieur amovible et propre: il est **OBLIGATOIRE** d'utiliser uniquement un chiffon doux et non abrasif et de l'eau chaude ou des produits de nettoyage recommandés par le fabricant pour effectuer cette tâche.

PÉRIODICITÉ DE NETTOYAGE: Quotidien.

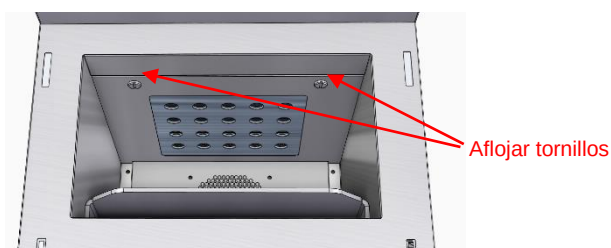


La procédure de nettoyage du plateau supérieur amovible ne concerne que les modèles ST-F 21/22.



En cas d'accumulation importante de saletés sur ce plateau, il est recommandé de le faire tremper pendant au moins 30 minutes dans de l'eau chaude avec un peu de savon dilué pour ramollir les résidus alimentaires et faciliter le nettoyage.

- a. Retirez le plateau supérieur amovible: pour ce faire, desserrez les deux vis de maintien du plateau supérieur. Vous pouvez le faire manuellement ou à l'aide d'une pièce de monnaie ou d'un tournevis plat. Une fois desserré, le plateau tombe sous son propre poids depuis la zone avant, ce qui permet de le retirer de la chambre intérieure:



4. Nettoyage du filtre du convertisseur catalytique: Pour effectuer cette tâche, il est recommandé de placer le filtre sous un fort courant d'eau tiède et, si nécessaire, d'utiliser les produits de nettoyage recommandés par le fabricant. Pour sécher le filtre, utilisez un chiffon doux et non abrasif.



La procédure de nettoyage du filtre s'applique uniquement aux modèles **AU MOINS UNE FOIS TOUS LES 6 MOIS.**

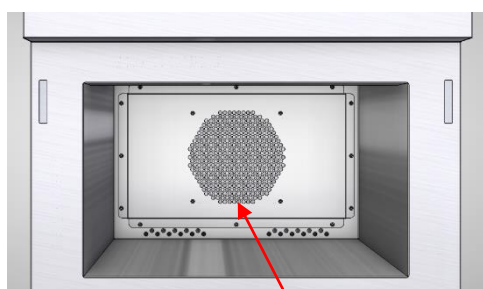


En cas d'accumulation importante de saletés dans ce filtre, il est recommandé de le faire tremper pendant au moins 30 minutes dans de l'eau chaude avec un peu de savon dilué pour ramollir les débris alimentaires et faciliter le nettoyage.

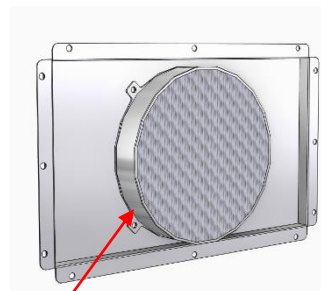
- a. Retirez le plateau supérieur amovible : pour ce faire, desserrez les deux vis de maintien du plateau supérieur. Vous pouvez le faire manuellement ou à l'aide d'une pièce de monnaie ou d'un tournevis plat. Une fois desserré, le plateau tombe sous son propre poids depuis la zone avant, ce qui permet de le retirer de la chambre intérieure:



- b. Retirez le couvercle du support du filtre : pour ce faire, desserrez les douze vis qui le maintiennent en place. Une fois desserré, tirez le couvercle vers l'extérieur pour retirer le filtre et effectuer la procédure de nettoyage. Si nécessaire, et pour faciliter encore plus le nettoyage, vous pouvez desserrer les 4 vis qui fixent le filtre au couvercle de support.



Couvercle du porte-filtre



Assemblage du couvercle du filtre

8. Alarmes et erreurs

ALARME/ERREUR	CAUSE	SOLUTION
Erreur de configuration. Vérifiez la version du micrologiciel de la carte et la version des paramètres.	Incompatibilité entre la carte et l'écran	Accuser réception de l'alarme et faire taire le buzzer. Éteignez l'appareil à l'aide du bouton principal et rallumez-le après au moins 1 minute. Si l'alarme persiste, contactez un centre de service agréé.
Erreur de connexion entre la carte et l'écran.	La connexion physique entre la carte et l'écran n'est pas correcte.	Accuser réception de l'alarme et faire taire le buzzer. Éteignez l'appareil à l'aide du bouton principal et rallumez-le après au moins 1 minute. Si l'alarme persiste, contactez un centre de service agréé.
Intervention du thermostat de sécurité.	La chambre de cuisson a dépassé la limite de température maximale admissible.	Accuser réception de l'alarme et faire taire le buzzer. Attendez au moins 5 minutes pour que le four refroidisse avec la porte ouverte. Ensuite, réinitialisez le thermostat de sécurité (voir apt. 6.2). Si l'alarme persiste, contactez le service technique agréé.
Magnétron à haute température.	Les magnétrons ont dépassé la limite de température maximale.	Accuser réception de l'alarme et faire taire le buzzer. Attendez au moins 2 minutes pour que la température des magnétrons descende en dessous de la limite supérieure. Si l'alarme persiste, contactez le service technique agréé.
Erreur dans le fonctionnement du capteur de température de la chambre	Détérioration éventuelle de la sonde ou erreur de connexion.	Accuser réception de l'alarme et faire taire le buzzer. Éteignez l'appareil à l'aide du bouton principal et rallumez-le après au moins 1 minute. Si l'alarme persiste, contactez un centre de service agréé.
Erreur de l'onduleur 1 1.	Erreur de démarrage du DAC de l'onduleur.	Accuser réception de l'alarme et faire taire le buzzer. Éteignez l'appareil à l'aide du bouton principal et rallumez-le après au moins 1 minute. Si l'alarme persiste, contactez un centre de service agréé.
Erreur de l'onduleur 1 2.	Le courant de sortie de l'onduleur a dépassé la limite maximale pour l'une des raisons suivantes : - Possible court-circuit ou défaut de terre du moteur. - Blocage ou surcharge possible du moteur. - Erreur possible dans la connexion du moteur (étoile/triangle).	Accuser réception de l'alarme et faire taire le buzzer. Éteignez l'appareil à l'aide du bouton principal et rallumez-le après au moins 1 minute. Si l'alarme persiste, contactez un centre de service agréé.
Erreur de l'onduleur 1 3.	La température du dissipateur thermique du variateur a dépassé la limite maximale pendant plus de 5 secondes pour l'une des raisons suivantes : - Blocage ou surcharge possible du moteur. - Erreur possible dans la connexion du moteur (étoile/triangle).	Accuser réception de l'alarme et faire taire le buzzer. Éteignez l'appareil à l'aide du bouton principal et rallumez-le après au moins 1 minute. Si l'alarme persiste, contactez un centre de service agréé.
Erreur de l'onduleur 1 4.	Erreur de connexion EEPROM dans l'onduleur.	Accuser réception de l'alarme et faire taire le buzzer. Éteignez l'appareil à l'aide du bouton principal et rallumez-le après au moins 1 minute. Si l'alarme persiste, contactez un centre de service agréé.
Erreur de l'onduleur 1 5.	Valeurs de paramètres incorrectes dans l'EEPROM du variateur.	Accuser réception de l'alarme et faire taire le buzzer. Éteignez l'appareil à l'aide du bouton principal et rallumez-le après au moins 1 minute. Si l'alarme persiste, contactez un centre de service agréé.
Erreur de l'onduleur 1 6.	La température du moteur a dépassé la limite maximale pour l'une des raisons suivantes : - Le moteur est bloqué ou surchargé.	Accuser réception de l'alarme et faire taire le buzzer. Éteignez l'appareil à l'aide du bouton principal et rallumez-le après au moins 1 minute. Si l'alarme persiste, contactez un centre de service agréé.
Erreur de l'onduleur 1 7.	Le courant dans l'une des phases du moteur a dépassé la limite inférieure pendant plus de 3 secondes pour l'une des raisons suivantes : - Erreur possible dans la connexion du moteur (étoile / triangle). - L'un des câbles du moteur n'est pas en bon état.	Accuser réception de l'alarme et faire taire le buzzer. Éteignez l'appareil à l'aide du bouton principal et rallumez-le après au moins 1 minute. Si l'alarme persiste, contactez un centre de service agréé.
Erreur de l'onduleur 1 8.	Erreur dans la communication modbus de l'onduleur pour l'une des raisons suivantes : - Erreur de connexion possible dans le câblage du variateur +D, -D ou GND. - Le four a été mis hors tension de manière incorrecte et il n'y a pas de communication entre l'onduleur et la carte de commande.	Accuser réception de l'alarme et faire taire le buzzer. Éteignez l'appareil à l'aide du bouton principal et rallumez-le après au moins 1 minute. Si l'alarme persiste, contactez un centre de service agréé.
Compartiment électronique haute température.	La température du compartiment de la carte principale a dépassé la limite maximale.	Accuser réception de l'alarme et faire taire le buzzer. Vérifier la propreté du filtre d'entrée d'air (chap. 7). Attendez au moins 2 minutes pour que la température de l'appareil diminue. Si l'alarme persiste, contactez le service technique agréé.
Le four s'est éteint par erreur pendant un cycle de cuisson.	L'appareil a été éteint ou a subi une panne de courant pendant un cycle de cuisson.	Accuser réception de l'alarme et faire taire le buzzer. Attendez au moins une minute pour que les alarmes de test de réinitialisation générées disparaissent.



FM CALEFACCIÓN S.L.
B-14343594

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