



Manuel d'instructions

Fours électriques/gaz

Modèles:

STC 423/411/611/1011 V5 (électrique)

STC 411/611/1011 V5 W (électrique)

STG 71/111/201T/72/112/202T V7 (électrique/gaz)



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

SOMMAIRE

1.	CERTIFICATION CE	5
2.	GARANTIE	6
3.	NORMES GENERALES ET NORMES DE SECURITE	7
4.	INSTRUCTIONS DE SECURITE, TRANSPORT ET MAINTENANCE	9
4.1	Déballage	10
4.2	Transport	10
4.3	Opérations préliminaires	11
4.4	Installation de l'équipement	11
4.5	Positionnement du chariot (uniquement pour les modèles de fours équipés d'un chariot)	13
5.	MISE EN MARCHE DE L'EQUIPEMENT	15
5.1	Electrical connection	15
5.2	Entrée de l'eau	17
5.3	Raccordement de la vidange	17
5.5	Raccordement gaz	20
6.	INSTRUCTIONS D'UTILISATION DU DISPLAY	23
6.1	Allumer / Éteindre le dispositif	23
6.2	Sélection de la langue	23
6.3	Réglage de l'heure et de la date	24
6.4	Cycle de cuisson manuel. Paramètres	24
6.5	Livre de recettes "Mes recettes"	29
6.6	Mise en marche d'une recette	29
6.7	Cycles spéciaux	30
6.8	Lavage automatique	32
6.9	Detergent and rinse	33

6.10	Phases of automatic washing	33
6.11	Programmed automatic start	34
6.12	“Multicook” cooking	34
6.13	Cuisson “All On Time”	36
6.14	Mémoriser une recette “Multicook” / “All On Time”	37
6.15	Registre de données HACCP	37
7.	ALARMES	38

1. Certification CE

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 + DC 2009/142/CE

Application des Normes:

**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	FM CALEFACCIÓN S.L. CIF: B-14343594
Adresse	CTRA. de Rute km.2.700, C.P.:14900, Lucena Cordoba, España
Type d'équipement	FOUR / OVEN
Marque	FM CALEFACCIÓN
Modèle	STC 423/411/611/1011 V5 électrique STC 411/611/1011 V5 W électrique STG 71/111/201T/72/112/202T V7 (électrique/gaz)

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-14785315**

Date: **01/10/2019**

2. 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:	
Modèle de l'équipement:	Numéro de série:
Nom:	Date de la consultation:
Description de l'avarie:	
Adresse:	
Téléphone de contact:	Horaire:



Avertissement: 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

3. Normes générales et normes de sécurité



Normes de sécurité et de responsabilité pour l'installation et la maintenance.

- Lisez attentivement ce manuel avant de commencer à travailler avec l'appareil, et conservez-le pour d'éventuelles consultations. En cas de besoin d'assistance technique, adressez-vous à un service technique autorisé.
- L'installation, la mise en marche et la maintenance du four doivent exclusivement être effectuées par du personnel qualifié et conformément aux barèmes et aux caractéristiques techniques que le fabricant spécifie. De plus, il faut respecter la normative en vigueur en matière de sécurité et en matière d'installations ainsi que la législation en matière de sécurité au travail en vigueur dans le pays où l'appareil est utilisé.
- Avant d'installer ou de réaliser des opérations de maintenance, vérifiez que l'équipement est débranché de l'alimentation électrique.
- Avant d'installer l'équipement, vérifiez que les installations sont conformes aux règlements en vigueur dans le pays où l'appareil est utilisé ainsi qu'aux indications de la plaque de données.
- Il ne faut pas manipuler ni déconnecter les dispositifs de sécurité de l'appareil, cela entraîne l'annulation de la garantie.
- Une installation que ne respecte pas les indications du fabricant peut provoquer des dégâts, des lésions ou des accidents mortels.
- Lorsque vous installez le four sur des supports ou de manière superposée, utilisez uniquement les éléments fournis par FM et suivez les instructions de montage qui se trouvent à l'intérieur de l'emballage.
- Les pièces de rechange non originales ne garantissent pas un fonctionnement optimal de l'appareil et entraînent la perte de la garantie.
- Le four doit être utilisé par du personnel dûment formé à cette utilisation.
- La plaque de données du four apporte l'information technique indispensable dans le cas d'avoir à demander une intervention de maintenance ou de réparation, ainsi évitez de la retirer, de l'abîmer ou de la modifier.
- **Le non-respect de certaines de ces normes de sécurité exonère FM de toute responsabilité et annule la garantie.**



Normes de sécurité d'utilisation

- Lisez attentivement ce manuel avant de commencer à travailler avec l'appareil et conservez-le pour d'éventuelles consultations. En cas de besoin d'assistance technique, adressez-vous à un service technique autorisé.
- En cas d'inactivité prolongée de l'appareil, toutes les connexions doivent être interrompues (alimentation électrique et eau).

- Le four doit uniquement et exclusivement être utilisé pour ce qu'il a été conçu, c'est-à-dire, pour la cuisson de pain, de pâtisserie, tout type de produits gastronomiques, frais ou congelés. Toute autre utilisation peut provoquer des dégâts.
- Il n'est pas possible d'introduire dans le four des produits à concentration alcoolique élevée.
- Les surfaces internes et externes du four doivent être fréquemment nettoyées afin d'en garantir l'hygiène et le bon fonctionnement. Pour ce faire il ne faut pas utiliser de produits abrasifs ou inflammables qui peuvent endommager l'appareil.
- Une utilisation ou un nettoyage autres que ceux recommandés par le fabricant et avec des produits non autorisés peuvent provoquer des dégâts à l'équipement ou des lésions à l'utilisateur.
- Il est recommandé d'utiliser un filtre anticalcaire à l'entrée de l'alimentation en eau, si vous ne le faites pas cela peut détériorer certains composants du four. **Les avaries causées par le calcaire ou les sédiments de l'eau ne sont pas couvertes par la garantie.**
- **Le non-respect de ces normes de sécurité exonère FM de toute responsabilité et annule la garantie.**



Charges maximales en fonction de la taille des équipements

CAPACITÉ	CHARGE MAXIMALE	CHARGE MAX. PAR RACK
4 x (Gn 2/3)	12kg	Maximum 10 kg par rack
4 x (Gn 1/1)	20 kg	Maximum 15 kg par rack
6 x (Gn 1/1)	30 kg	Maximum 15 kg par rack
7 x (Gn 1/1)	35 kg	Maximum 15 kg par rack
7 x (Gn 2/1)	70 kg	Maximum 30 kg par rack
10 x (Gn 1/1)	45 kg	Maximum 15 kg par rack
11 x (Gn 1/1)	50 kg	Maximum 15 kg par rack
11 x (Gn 2/1)	100 kg	Maximum 30 kg par rack
20 x (Gn 1/1)	90 kg	Maximum 15 kg par rack
20 x (Gn 2/1)	200 kg	Maximum 30 kg par rack

- **Ne dépassez en aucun cas la capacité maximale de charge afin d'éviter d'abîmer votre équipement. Le non-respect de la charge maximale exonère le fabricant de toute responsabilité et annule la garantie.**



Danger de 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.
- Utilisez exclusivement les produits de nettoyage proposés par le fabricant. L'emploi d'autres produits peut endommager l'équipement et annuler la validité de la garantie.
- Pour nettoyer le revêtement extérieur, utilisez uniquement des produits de nettoyage aptes à une utilisation domestique et un chiffon doux et humidifié. Abstenez-vous d'utiliser des substances corrosives ou irritantes.

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.

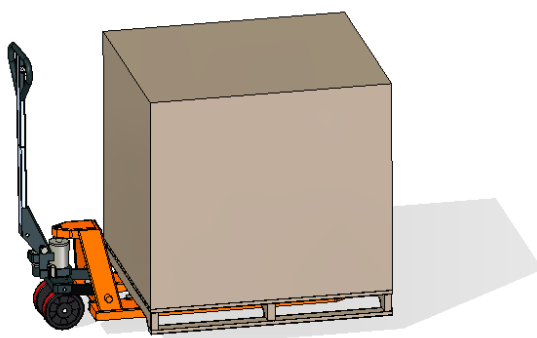
Lorsque l’emballage est apparemment correct, et après avoir déballé vous observez des dégâts, remettez l’emballage original sur la machine, prenez des photographies de cet emballage ainsi que de l’étiquette de l’agence de transport. Ensuite, déballez de nouveau et prenez des photographies des dégâts 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 :

- Il passe par la porte
- Le sol résiste à son poids

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.

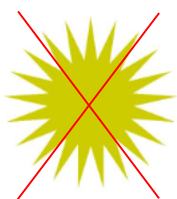
Si votre équipement incorpore un kit de Sonde à pointe, rappelez-vous de retirer son capuchon de protection en silicone. En effet il peut fondre et abîmer la sonde.

4.4 Installation de l'équipement

Installez le four sur le lieu de travail choisi, en respectant toutes les distances de sécurité expliquées plus loin dans ce manuel. Vérifiez que l'appareil dispose des entrées d'air froid suffisantes par les grilles de ventilation pour assurer ainsi son bon fonctionnement. Si tel n'est pas le cas l'appareil peut surchauffer et certains de ses composants peuvent être irrémédiablement endommagés.

- Lorsque le four est installé sur un support auxiliaire, il faut qu'il soit fixé à ce support.
- Le local doit être aménagé et être conforme aux règlements en vigueur en matière de sécurité et d'installations.
- De plus, l'équipement doit être protégé contre les agents atmosphériques.
- Pour un bon fonctionnement de l'équipement, la température environnementale peut osciller entre 5°C et 35°C au maximum.

L'humidité du local, ne peut en aucun cas dépasser 70%



MÁX. 70%



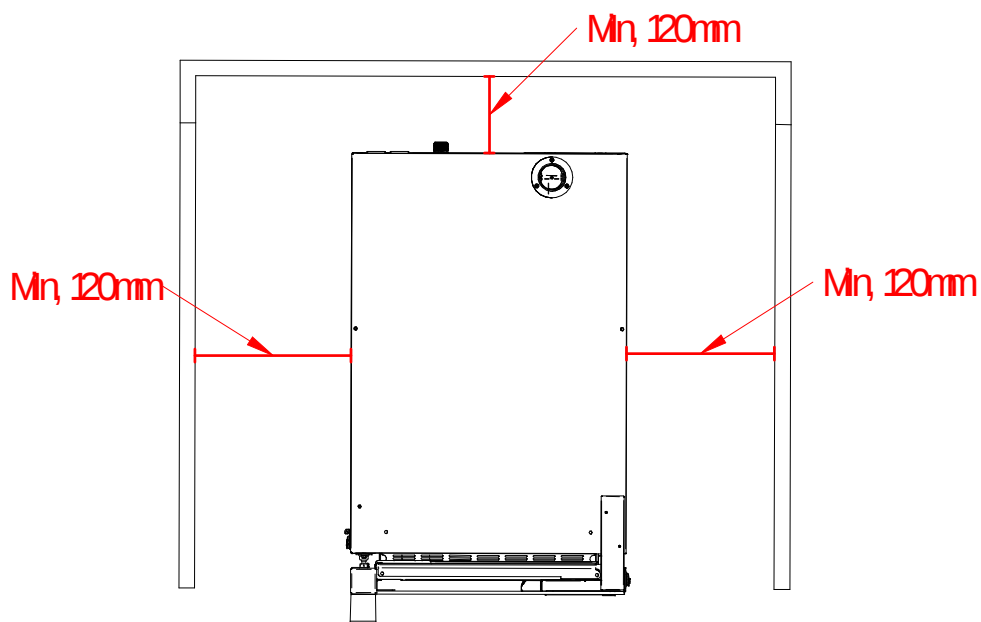
MÁX. 35 °C

MÍN. 5 °C

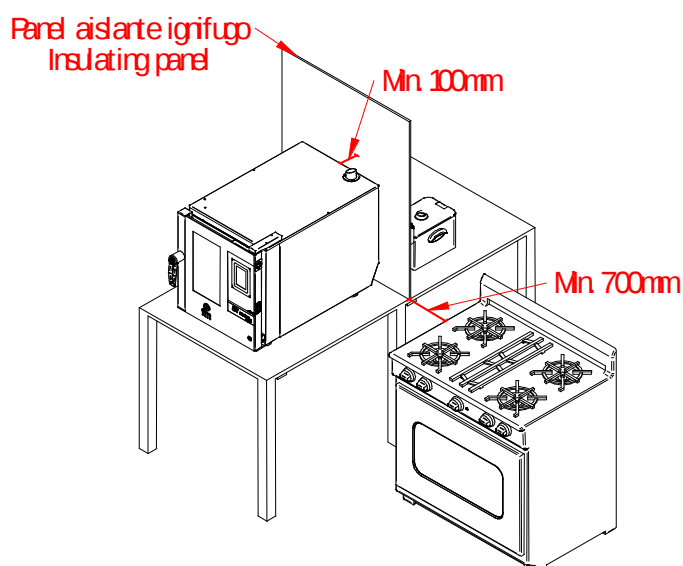
Nous conseillons de laisser un espace d'au moins 120 mm pour d'éventuelles réparations ; dans le cas de foyers de chaleur ou d'éléments combustibles, la distance de sécurité doit être d'au moins 700 mm. Il est recommandé de garantir une bonne ventilation de l'appareil afin de ne pas surchauffer ses composants.



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



Installation de l'équipement à proximité de sources de chaleur



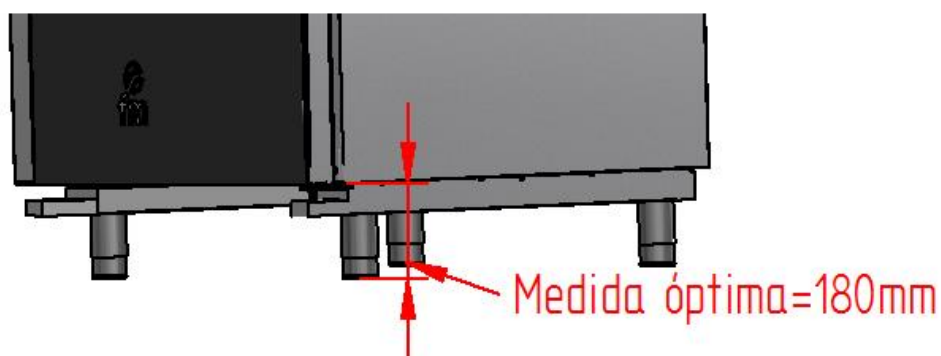
Pour les opérations de maintenance, nous recommandons de laisser un espace de travail libre d'environ 500 mm.



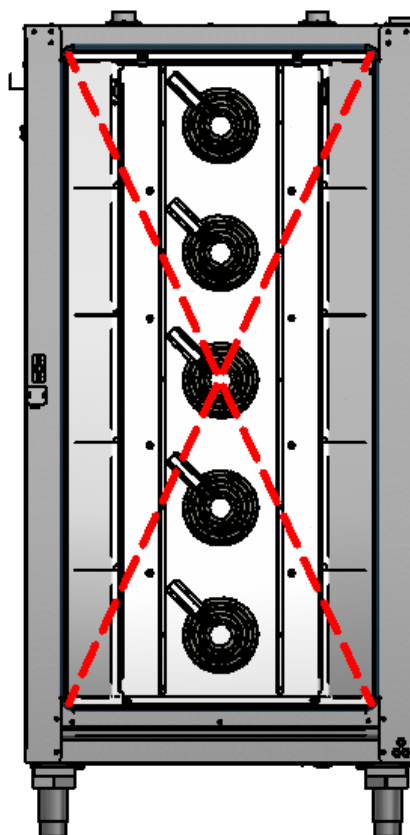
L'appareil n'est pas prévu pour une installation encastrée.

4.5 Positionnement du chariot (uniquement pour les modèles de fours équipés d'un chariot)

Dans le but de garantir un positionnement correct du chariot à l'intérieur du four, il faut régulièrement contrôler la hauteur des pattes. Pour cela, nous considérons qu'une hauteur de 180 mm représente la mesure optimale.

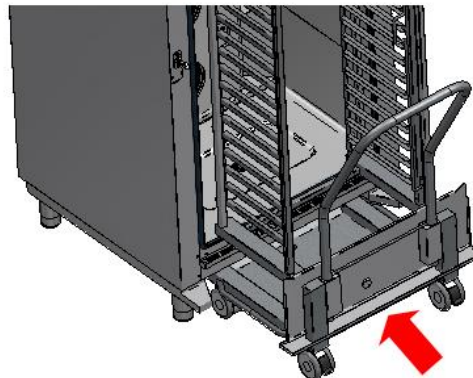
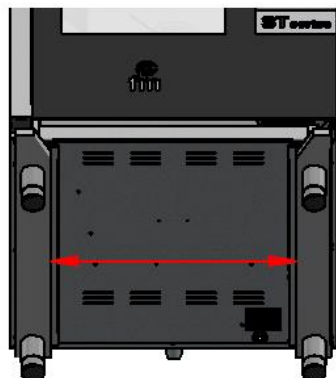


Vérifiez la longueur des diagonales de l'entrée du four, celles-ci devant être identiques. Si tel n'est pas le cas, réglez de nouveau la hauteur des pattes.



Assurez le déplacement correct du chariot à l'intérieur du four, en évitant les coups et les obstructions qui peuvent provoquer la fuite de liquides et donner lieu à de possibles brûlures.

Pour insérer correctement le chariot à l'intérieur du four, positionnez-le en suivant les rails situés à l'intérieur du four.



Assurez le déplacement correct du chariot à l'intérieur du four, en évitant les coups et les obstructions qui peuvent provoquer la fuite de liquides et donner lieu à de possibles brûlures.

Le four doit être installé sur une surface totalement plate. S'il s'avère nécessaire d'installer une rampe pour l'accès du chariot au four, celle-ci ne peut présenter un angle supérieur à 3°.



In case that the maximum slope is exceeded, it might lead to how liquids spillage and the consequent burns.

5. Mise en marche de l'équipement

Pour une installation et une mise en marche correctes de l'équipement, vous devez suivre les points indiqués dans le **“DOCUMENT D'INSTALLATION ET DE MISE EN MARCHÉ D'ÉQUIPEMENTS SMART”**, inclus dans le sachet avec ce manuel d'instructions.

Rappelez-vous de que toute avarie ou dégât résultant d'une mauvaise installation ou mise en marche, rend nulle la garantie.

5.1 Electrical connection

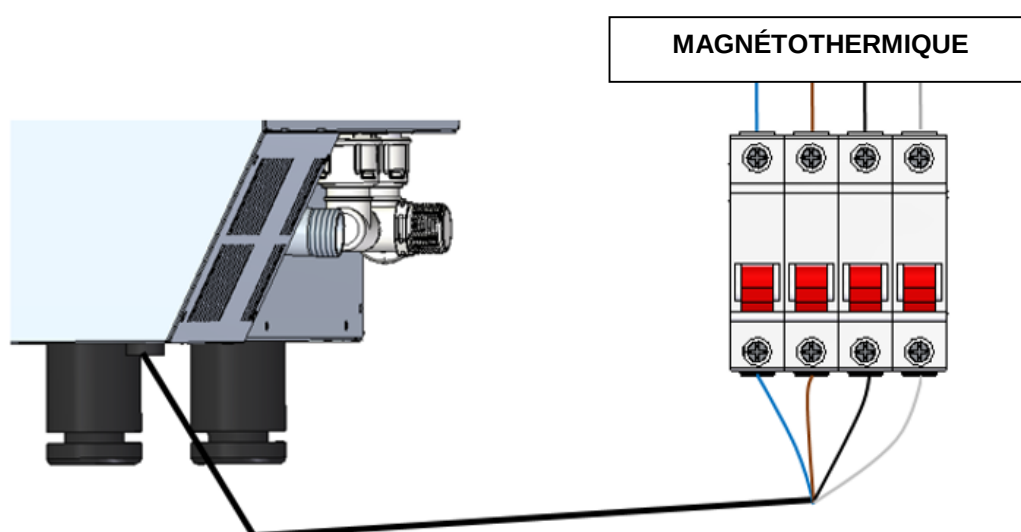
Avant de brancher l'équipement au réseau électrique, vérifiez que les caractéristiques du réseau correspondent à celles décrites dans les caractéristiques techniques de chaque appareil. L'installation électrique doit être effectuée par du personnel autorisé et doit être conforme à la normative en vigueur.

Le branchement électrique doit de préférence être réalisé en montant une prise électrique (NON FOURNIE) d'un type et d'une capacité approprié pour le courant maximal absorbé par les phases du four. Si cela n'est pas possible, vous pouvez connecter directement au magnétothermique du tableau électrique.

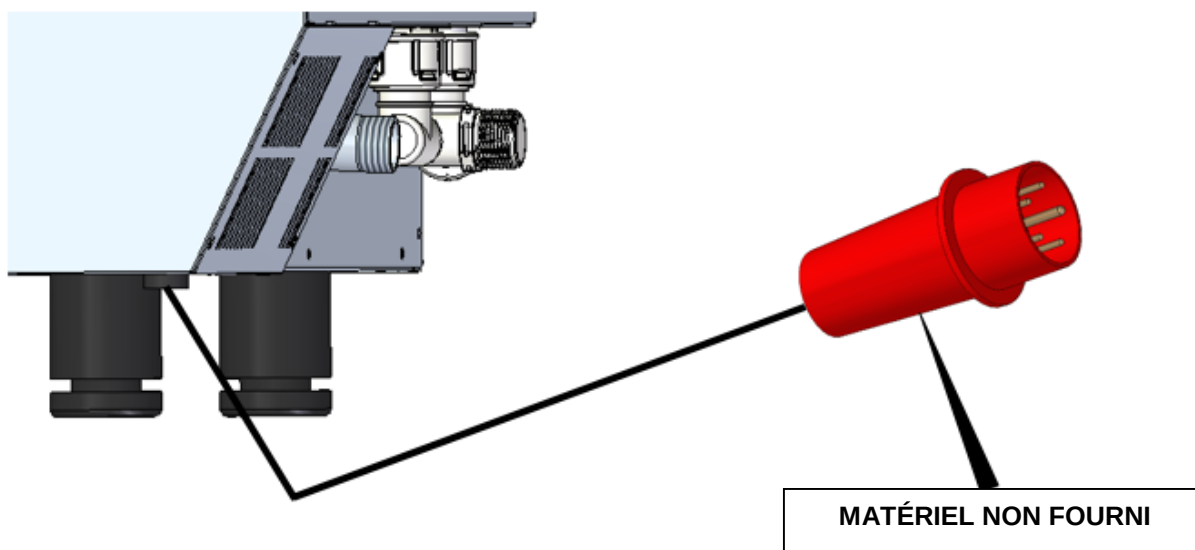
Nous indiquons, ci-dessous, les types de connexions électriques recommandées :

TRIPHASÉ 400V

- Connexion triphasée 400V directement connectée au magnétothermique.

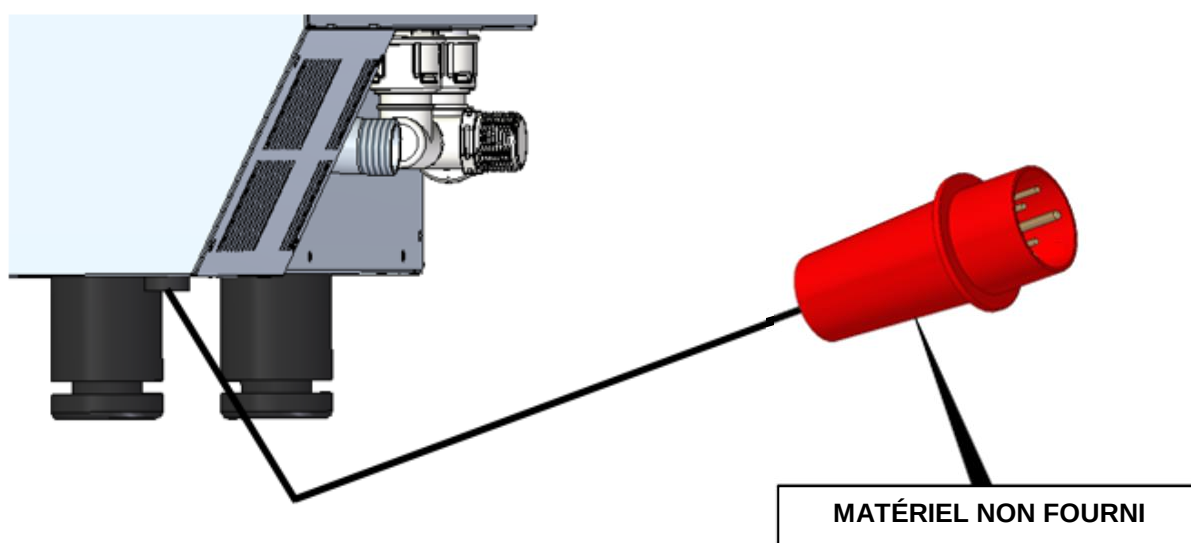


- Connexion triphasée 400V connectée à une prise triphasée type CETAC.



TRIPHASÉE 230V

- Connexion triphasée 230V connectée à une prise triphasée 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.

Il est recommandé de disposer de sa propre ligne d'alimentation protégée par un interrupteur magnétothermique au calibre approprié, ainsi que d'un branchement de réseau fixe pour la connexion 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 Entrée de l'eau

Il est recommandé d'utiliser un filtre anticalcaire à l'entrée de l'eau et un clapet anti-retour. Le four est doté d'une connexion de ¾ " pour l'entrée de l'eau.

De plus, il est recommandé d'installer un "digimeter" ou un instrument digital afin de pouvoir mesurer les litres d'eau consommés par le four, et ainsi, savoir quand il faut remplacer le filtre.

Important: Avant de réaliser le raccordement de l'eau, faites sortir l'eau afin de pouvoir éliminer les résidus que la tuyauterie peut contenir. L'eau d'entrée doit avoir une pression comprise entre 1 et 3 bar, avec une température ne dépassant pas 30 °C. Si la pression dépasse ces valeurs il faut installer un réducteur de pression à l'entrée.

5.3 Raccordement de la vidange

- Le raccordement de la vidange du four doit être effectué avec des tubes de refoulement qui garantissent une stabilité thermique, les gaz du four pouvant atteindre des températures élevées (85-95°C).
- Il est conseillé de raccorder le tube de vidange du four à travers un siphon correspondant pour ainsi contenir la sortie des vapeurs du four. Ce tube doit en tout moment conserver une inclinaison **minimale de 4%** pour en garantir le fonctionnement correct.
- Le tube de vidange doit présenter un diamètre NON inférieur au raccordement de la vidange.

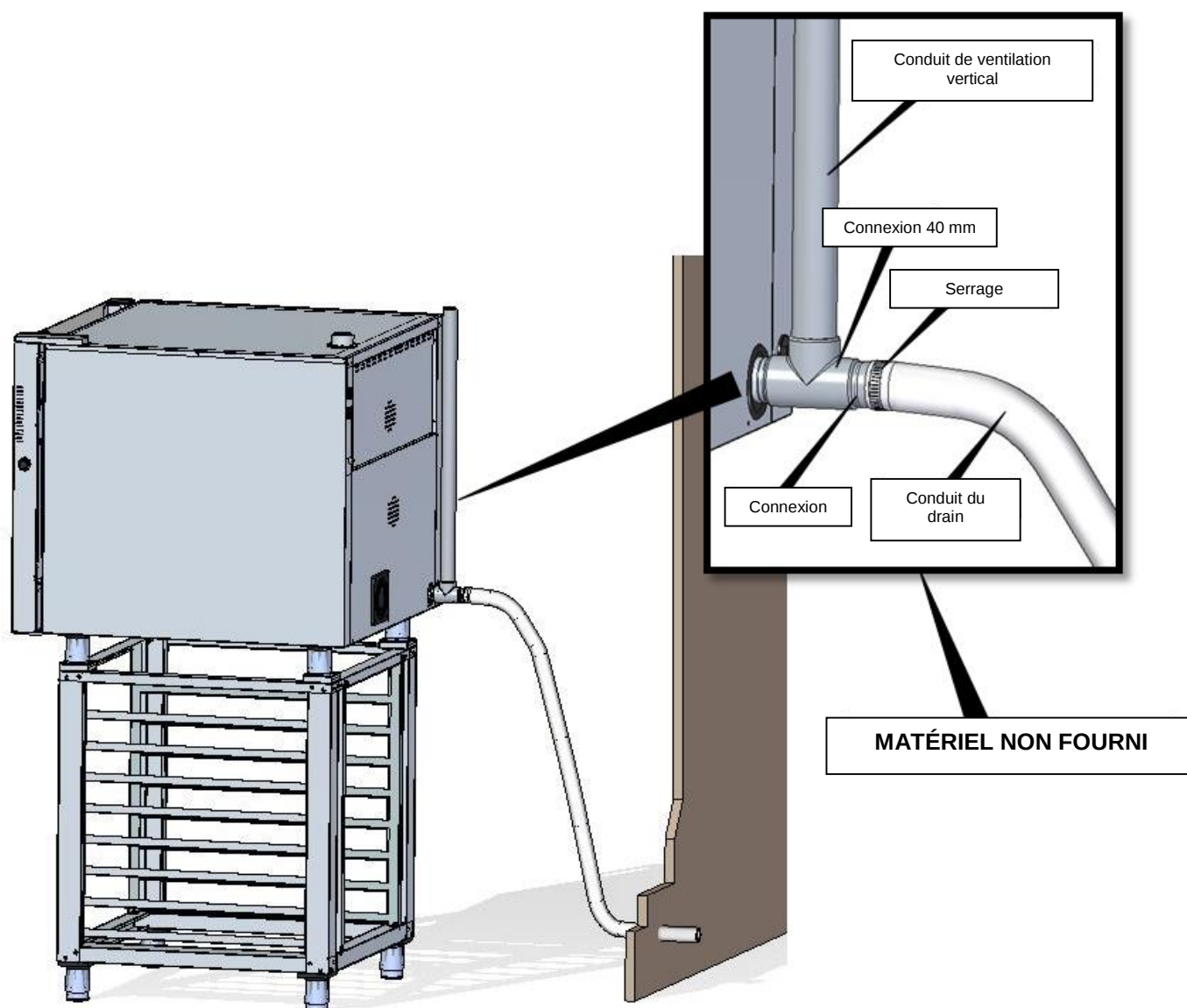
- Être spécifique à chaque équipement. Si tel n'est pas le cas, assurez-vous que le conduit principal est dimensionné afin de garantir un flux correct et sans obstacle.
- Être libre d'étranglements.

Types of draining:

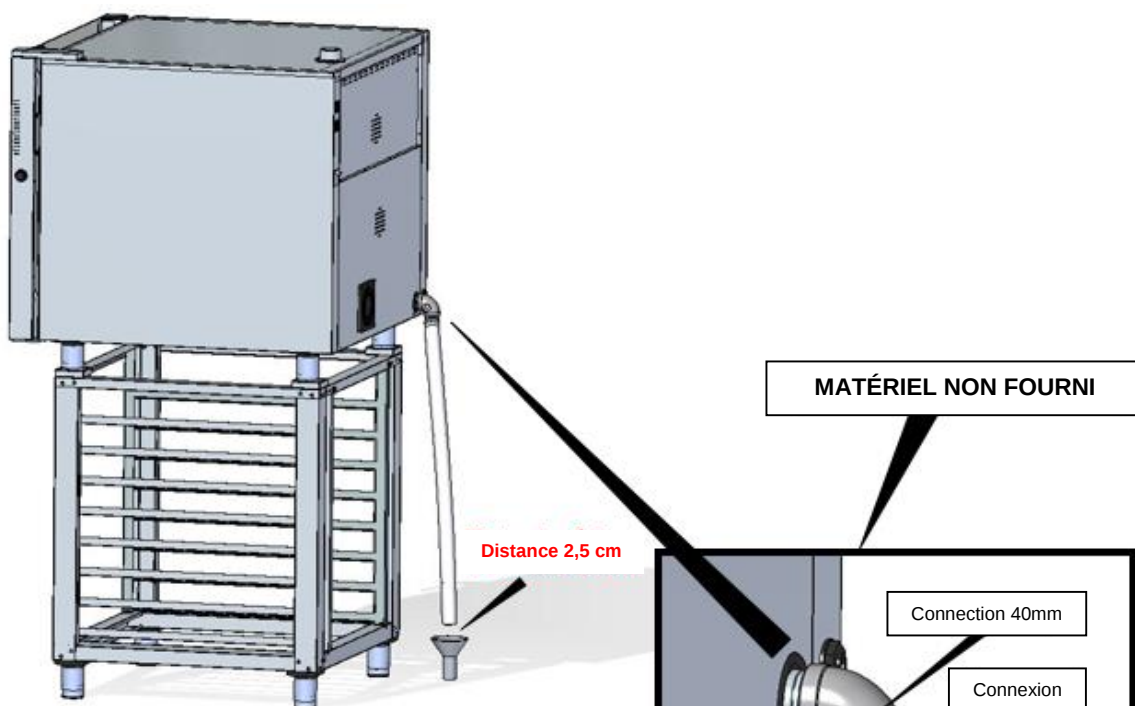
1. Wall draining:

La sortie de la vidange murale, doit disposer d'un conduit de ventilation vertical présentant un diamètre non inférieur à 25 mm, ce conduit doit rester au-dessus de la couverture supérieure de l'appareil, comme nous pouvons l'observer sur l'image.

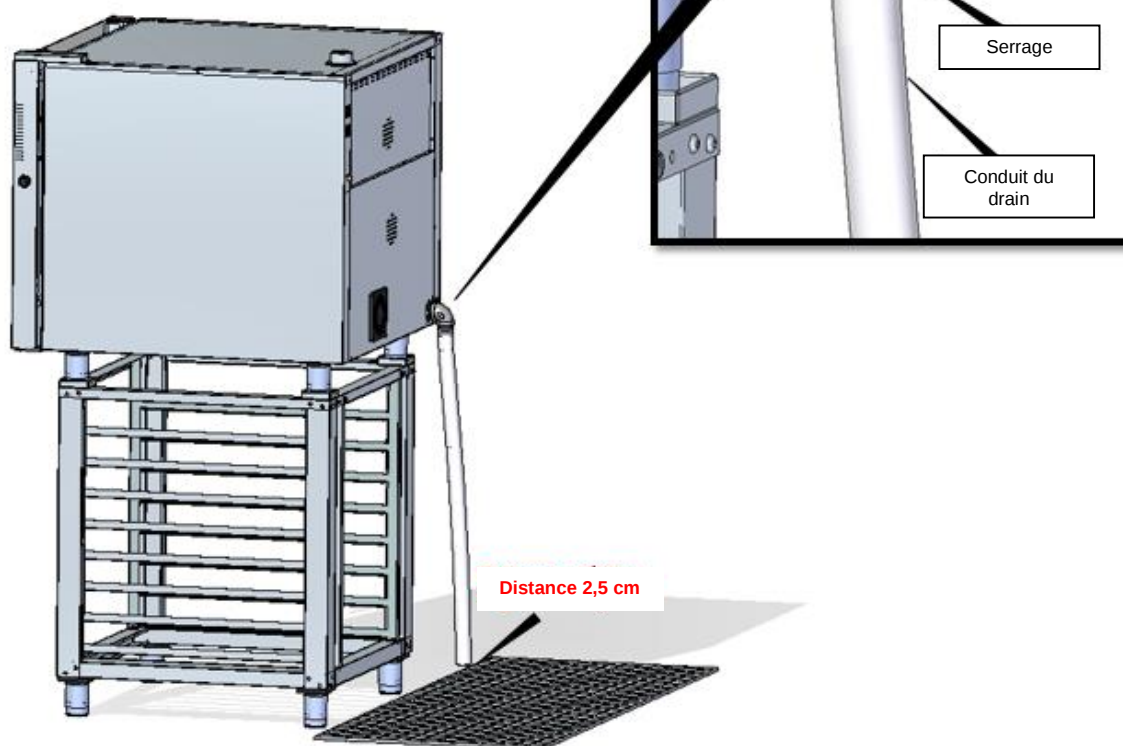
Si vous n'installez pas le conduit de ventilation vertical, il n'est pas possible de garantir le drainage correct ce qui peut entraîner des avaries et la perte de la garantie.



2. Vidange séparée avec entonnoir:



3. Vidange de sol:



5.4 Sortie des vapeurs de la chambre de cuisson

Les gaz de sortie peuvent être humides et atteindre une température élevée, ainsi pour les canaliser n'utilisez pas de tubes en matériau qui ne garantissent pas une stabilité thermique absolue de jusqu'à 250°C.

Pour le traitement des vapeurs de la cuisson, il est possible d'adapter un condensateur qui permet de condenser les vapeurs et de les expulser à une vidange.

Important: Ne canalisez pas plus de 50 centimètres la sortie des vapeurs de la chambre de cuisson en raison d'un risque de condensation. **Cette canalisation doit toujours être verticale et la plus droite possible.**

5.5 Raccordement gaz

Le raccordement au réseau d'alimentation du gaz et l'installation du raccordement au four doivent être conformes aux règlements en vigueur en fonction du pays où l'équipement est installé et doivent être réalisés par du personnel qualifié et autorisé.



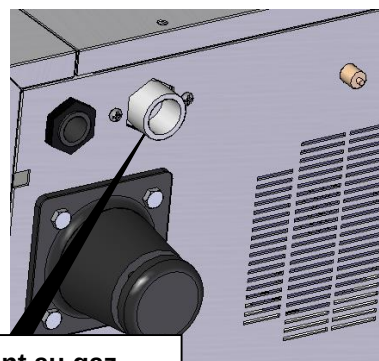
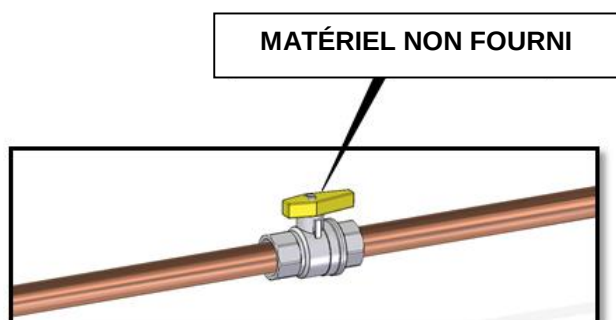
Le non-respect de ces normes peut causer des dégâts et des lésions, et entraîne l'annulation immédiate de la garantie tout en exonérant de toute responsabilité FM.

Avant de procéder au raccordement, vérifiez que le type de gaz que vous allez utiliser, ainsi que la pression de ce gaz, correspondent à la configuration d'utilisation de votre four, cette configuration est indiquée sur l'étiquette des caractéristiques du four. S'il existe une pression élevée dans le réseau de gaz, il s'avère nécessaire d'installer un réducteur de pression en amont du point de raccordement du gaz du four. Si vous ne le faites pas, les composants du four peuvent être irréremédiablement endommagés.

Sauf en cas de demande expresse, le four est préfiguré en usine pour une utilisation avec du gaz GLP, du butane (G30) ou du propane (G31) et à une pression nominale de 30mbar et de 37mbar, respectivement. Tout changement que vous souhaitez réaliser sur le four après son acquisition, comme par exemple, l'adaptation à l'utilisation d'un autre type de gaz, doit être effectué par un technicien qualifié et habilité pour cela.



Le raccordement au réseau de gaz doit être réalisé au moyen d'un tube flexible, en utilisant des unions de 3/4" au point de raccordement du four tout en intercalant un robinet d'arrêt en amont de celui-ci.



Raccordement au gaz



Assurez-vous que le tube de gaz ne passe pas à proximité de zones chaudes et qu'il n'est pas exposée à de possibles tractions, des torsions ou des écrasements

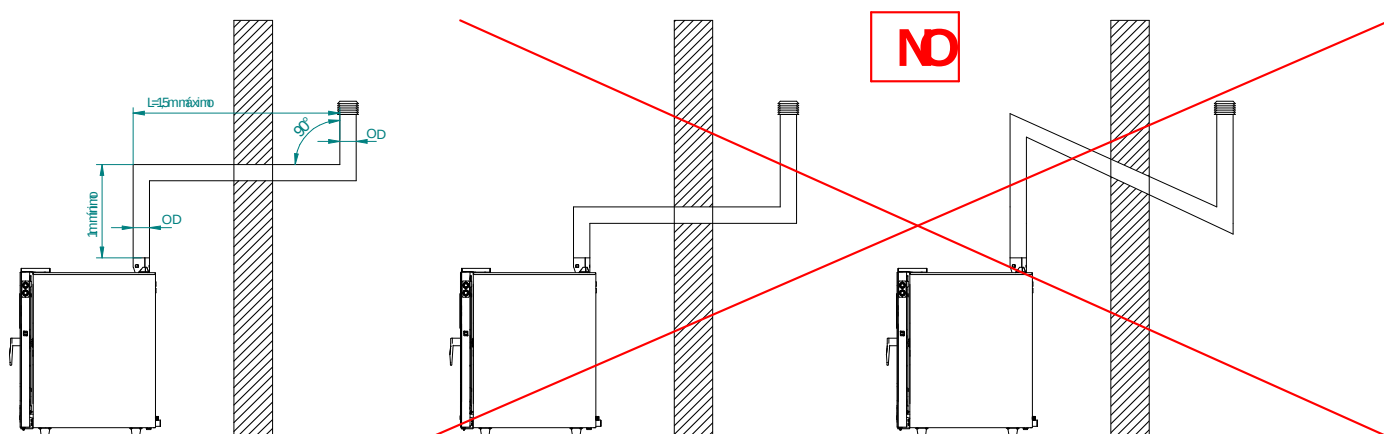


Le tube d'alimentation de gaz (rigide ou flexible) doit être conforme à la normative nationale en vigueur et, de plus, doit se soumettre aux inspections périodiques pertinentes, ainsi qu'être remplacé le cas échéant.

5.5.1 Raccordement pour l'évacuation des gaz de combustion

Les gaz provenant de la combustion du gaz doivent être évacués à l'extérieur au moyen d'une cheminée à tirage naturel, ou bien en installant le four sous une hotte d'extraction.

Évacuation type B11: de cette manière, les gaz de combustion sont évacués à l'extérieur à travers une cheminée à tirage naturel pourvue d'un clapet anti-retour. L'installation doit avoir une inclinaison ascendante minimale de 10% et, s'il existe des tronçons courbés, il faut les réaliser avec des angles non inférieurs à 90°. Le premier tronçon de l'installation doit être droite et verticale, d'une longueur non inférieure à 1m. La section de la tuyauterie doit être la même sur toute l'installation, et ne doit pas disposer de tronçons avec une section inférieure à celle du raccordement du tube de vidange. S'il s'avère nécessaire d'installer un tronçon horizontal, celui-ci ne peut être supérieur à 1,5m.

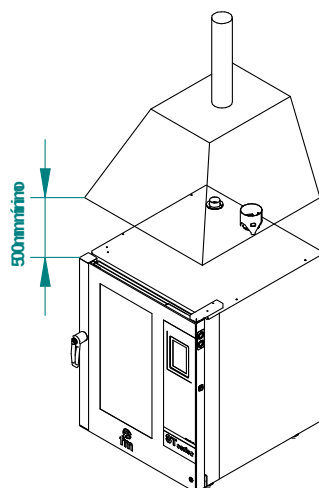


Il est conseillé d'installer un chapeau à l'extrémité finale de la cheminée, afin d'éviter l'entrée de l'eau de pluie dans l'appareil et ainsi prévenir de possibles retours d'air causés par les vents forts.



La température des gaz de combustion peut atteindre 500°, ainsi nous vous recommandons d'utiliser une tuyauterie en acier inoxydable ou en matériau similaire résistant aux températures élevées.

Évacuation type B21: de cette manière, les gaz de combustion sont évacués à l'extérieur à travers une hotte d'aspiration. La distance minimale à maintenir entre le four et la hotte doit être d'au moins 50 cm.



6. Instructions d'utilisation du display

Attention! Lisez attentivement ces instructions avant de mettre en fonctionnement le dispositif.

6.1 Allumer / Éteindre le dispositif

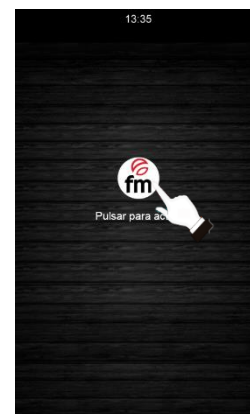
Pour allumer le dispositif procédez ainsi :

- Appuyez sur l'icône  l'écran s'active.

Pour éteindre le dispositif procédez ainsi :

- Assurez-vous qu'aucune opération n'est en cours.
- Appuyez sur l'icône  et l'écran passe en mode stand-by.

Si une coupure de l'alimentation électrique se produit, lorsque le dispositif est allumé ou éteint, lorsque cette alimentation est rétablie, le dispositif reste éteint. Si la coupure se produit pendant l'exécution d'un cycle de cuisson, et si cette coupure dure moins de 60 minutes, lorsque l'alimentation est rétablie, le cycle de cuisson reprend tout en décomptant le temps que le four a été sans alimentation. Si, pendant la coupure de l'alimentation un changement de phase se produit, lorsque l'alimentation est rétablie, cette phase débutera par le commencement de la phase suivante. Si la coupure de l'alimentation électrique dure plus de 60 minutes, le dispositif reste éteint lorsque le courant est rétabli.



Allumé



Éteint

6.2 Sélection de la langue

Pour configurer la langue du menu, procédez ainsi :

1. Assurez-vous que le dispositif est allumé et qu'il n'y a aucune opération en cours.
2. Dans le menu principal appuyez sur l'icône  afin d'accéder au menu des réglages, sélectionnez "langue" et choisissez finalement la langue souhaitée.
3. Pour sortir appuyez sur l'icône  ainsi vous revenez au menu principal.

6.3 Réglage de l'heure et de la date

Assurez-vous que le dispositif est allumé et qu'il n'y a aucune opération en cours.

1. Dans le menu principal, appuyez sur l'icône  pour accéder au menu des réglages.
2. Sélectionnez **"Horloge"** pour pouvoir modifier la date et l'heure.
3. Appuyez sur le digit **"h"** et les icônes  ou  (ou la barre de défilement) pour modifier l'heure souhaitée.
4. Appuyez sur le digit **"m"** et les icônes  ou  (ou la barre de défilement) pour modifier les minutes souhaitées.
5. Appuyez sur le digit **"jour de la semaine"** et les icônes  ou  (ou la barre de défilement) pour modifier le jour de la semaine souhaité.
6. Appuyez sur le digit **"dd"** et les icônes  ou  (ou la barre de défilement) pour modifier le jour souhaité.
7. Appuyez sur le digit **"mm"** et les icônes  ou  (ou la barre de défilement) pour modifier le mois souhaité.
8. Appuyez sur le digit **"yyyy"** et les icônes  ou  (ou la barre de défilement) pour modifier l'année souhaitée.
9. Appuyez sur l'icône  pour accepter tous les changements effectués.



6.4 Cycle de cuisson manuel. Paramètres

• Préchauffage

Chaque processus de cuisson peut être précédé, si nous le souhaitons, d'un cycle de préchauffage dont les conditions de température objective sont déterminées par le mode sélectionné à chaque moment et la température choisie pour réaliser notre cuisson.

 Si votre four dispose d'un chariot, nous recommandons que celui-ci soit introduit à l'intérieur lorsque nous réalisons le préchauffage. Si cela n'est pas possible, utilisez un couvercle accessoire fourni et prévu à tel effet.

 **PRÉCHAUFFAGE SUAVE:** Pour activer ce mode, appuyez sur l'icône n° 1 jusqu'à ce que l'indication **"PREHEAT SOFT"** s'affiche. Dans ce cas, le processus de préchauffage reste actif jusqu'à atteindre une température de +10°C par rapport à la température de cuisson sélectionnée.



Couvercle four chariot



Préchauffage



PRÉCHAUFFAGE MOYEN: pour activer ce mode, appuyez sur l'icône n° 1 jusqu'à ce que l'indication "PREHEAT MEDIUM" s'affiche. Dans ce cas, le processus de préchauffage reste actif jusqu'à atteindre une température de +20°C par rapport à la température de cuisson sélectionnée.



PRÉCHAUFFAGE FORT: pour activer ce mode, appuyez sur l'icône n° 1 jusqu'à ce que l'indication "PREHEAT HARD" s'affiche. Dans ce cas, le processus de préchauffage reste actif jusqu'à atteindre une température de +30°C par rapport à la température de cuisson sélectionnée.

• Types de cuisson



CUISSON CHALEUR SÈCHE: Pour activer ce type de cuisson, appuyez sur l'icône n° 1. Dans ce cas, l'injection de vapeur est suspendue et le rang de température de travail de la chambre de cuisson reste compris entre 30°C et 270°C.



CUISSON VAPEUR: Pour activer ce type de cuisson, appuyez sur l'icône n° 2. Dans ce cas, le contrôle de l'humidité est habilité, nous permettant ainsi de travailler à des pourcentages compris entre 10% et 100% et à une valeur de température de chambre de cuisson située entre 30°C et 130°C.



CUISSON MIXTE: Pour activer ce type de cuisson, appuyez sur l'icône n° 3. Dans ce cas, le contrôle d'humidité est aussi habilité, nous permettant ainsi de travailler également à des pourcentages compris entre 10% et 100%, mais avec une réduction des temps d'injection de la vapeur. D'autre part, le rang de température de la chambre afin de mener à bien une cuisson est compris entre 30°C et 250°C.



Types de cuisson

• Modes de cuisson



TEMPORISÉ: Pour activer ce mode de cuisson, appuyez sur l'icône n° 1. Dans ce cas, la phase de cuisson a une durée déterminée préétablie par l'utilisateur.



SONDE À POINTE: Pour activer ce mode de cuisson, appuyez sur l'icône n° 2. Dans ce cas, nous programmons uniquement la température souhaitée à l'intérieur de l'aliment et la température dans la chambre de cuisson. La phase de cuisson s'achève lorsque la sonde à pointe détecte que l'aliment a atteint la température préétablie par l'utilisateur.



DELTA T: Pour activer ce mode de cuisson appuyez sur l'icône n° 3. Cette modalité de cuisson est connue aussi comme "cuisson lente". Ici l'utilisateur établit la température de consigne pour la sonde à pointe et un delta T (différentiel de température entre celle programmée pour la sonde à pointe et celle de la chambre de cuisson).



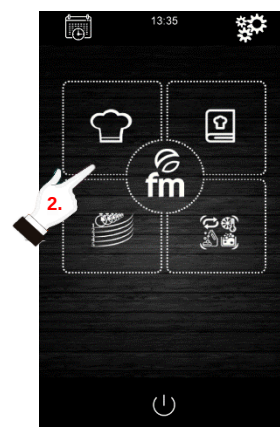
Modes de cuisson

Dans chaque type et modalité de cuisson sélectionnée, il existe différents paramètres à modifier:

- Température de consigne de la chambre de cuisson: sa manipulation est possible uniquement dans la modalité de cuisson temporisée ou sonde à pointe, indépendamment du type de cuisson sélectionnée (Chaleur sèche, vapeur et mixte).
- Différentiel de température "Delta T": sa manipulation est possible uniquement dans la modalité de cuisson Delta T (ΔT), indépendamment du type de cuisson sélectionnée (Chaleur sèche, vapeur et mixte).
- Humidité: sa manipulation est possible avec les types de cuisson vapeur et mixte. Par défaut, le contrôle de l'humidité peut être manipulé en pourcentage de 10% à 100 %, alors que les temps d'injection seront inférieurs dans le type de cuisson mixte.
- Durée de la phase: sa manipulation est possible dans le mode de cuisson temporisée.
- Température de consigne sonde à pointe: sa manipulation est uniquement possible dans les modalités de cuisson Delta T (ΔT) et sonde à pointe.
- Vitesse ventilateur: sa manipulation est possible dans tous les types ou modes de cuisson sélectionnés, tout en disposant pour cela d'un rang de valeurs comprises entre 30% et 100%.
- Ouverture vanne sortie des fumées: permet de programmer les minutes que le tirage doit rester ouvert avant que le processus de cuisson s'achève.

6.4.1 Configuration du cycle de cuisson

1. Assurez-vous que le dispositif est allumé et qu'il n'y a pas d'opération en cours.
2. Dans le menu principal, appuyez sur l'icône  pour choisir le mode de cuisson manuelle.



• Sélection du type de cuisson:

3. Touchez sur les icônes  pour choisir le type de cuisson souhaitée (chaleur sèche, vapeur et mixte).

• Sélection du mode de cuisson:

4. Touchez sur les icônes  pour choisir le type de cuisson souhaitée (chaleur sèche, vapeur et mixte).

• Sélection de la température de consigne de la chambre de cuisson (possible uniquement dans les modes de cuisson temporisée et sonde à pointe):

5. Touchez sur l'icône  et, ensuite sur les icônes  ou  (ou faites glisser la barre de défilement) pour sélectionner la valeur de température souhaitée.



Pour confirmer la valeur sélectionnée, appuyez de nouveau sur l'icône .

- **Sélection de la température de consigne de la sonde à pointe (uniquement possible dans les modes de cuisson sonde à pointe et Delta T (ΔT)):**

6. Touchez sur l'icône  et, ensuite, sur les icônes  ou  (ou faites glisser la barre de défilement) pour sélectionner la valeur de température souhaitée. Pour confirmer la valeur sélectionnée, appuyez de nouveau sur l'icône .

- **Sélection du temps de phase (possible uniquement en mode de cuisson temporisée):**

7. Touchez sur l'icône  et, ensuite, sur les icônes  ou  (ou faites glisser la barre de défilement) pour sélectionner la valeur de temps souhaitée. Pour confirmer la valeur sélectionnée, appuyez de nouveau sur l'icône .

- **Sélection de valeur Delta T (ΔT) (possible uniquement en mode de cuisson ΔT):**

8. Touchez sur l'icône  et, ensuite, sur les icônes  ou  (ou faites glisser la barre de défilement) pour sélectionner la valeur de température souhaitée. Pour confirmer la valeur sélectionnée, appuyez de nouveau sur l'icône .

- **Sélection de la valeur de pourcentage d'humidité (uniquement possible pour type de cuisson vapeur ou mixte et avec n'importe lequel des trois modes de cuisson):**

9. Touchez sur l'icône  et, ensuite, sur les icônes  ou  (ou faites glisser la barre de défilement) pour sélectionner le pourcentage d'humidité souhaitée. Pour confirmer la valeur sélectionnée, appuyez de nouveau sur l'icône .

- **Sélection de vitesse du ventilateur (avec tout type ou mode de cuisson):**

10. Touchez sur l'icône  et, ensuite, sur les icônes  ou  (ou faites glisser la barre de défilement) pour sélectionner le pourcentage de vitesse souhaitée. Pour confirmer la valeur sélectionnée, appuyez de nouveau sur l'icône .

- **Sélection du temps d'ouverture de la vanne à vapeur:**

11. Cette valeur est uniquement sélectionnable en mode de cuisson temporisée. Dans le reste des modes, l'ouverture ou la fermeture peuvent uniquement être sélectionnée au moment souhaité par l'utilisateur. Pour cela, appuyez sur l'icône  et ensuite, sur les icônes  ou  (ou faites glisser la barre de défilement) pour sélectionner la valeur



de temps souhaitée, lorsque nous sommes en mode de cuisson temporisée, ou ouverture/fermeture et en modes de cuisson sonde à pointe ou Delta T (ΔT). Pour confirmer la valeur ou l'état sélectionné, appuyez de nouveau sur l'icône .

- **Ajouter une phase au cycle de cuisson:**

12. Touchez sur l'icône  et une nouvelle phase est ajoutée au cycle de cuisson, jusqu'à un maximum de 6 phases. Pour configurer le reste des options dans chaque phase, il suffit de répéter les pas précédents de ce point. Pour sélectionner la phase de cuisson souhaitée et préalablement créée, touchez sur les icônes  ou . Pour éliminer une phase de cuisson non souhaitée, il suffit d'appuyer sur l'icône .

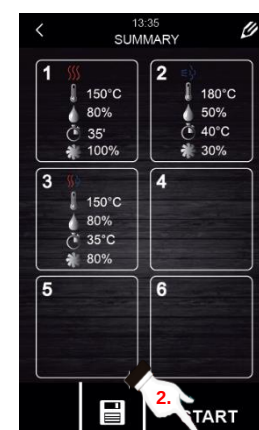


6.4.2 Mise en marche d'un cycle de cuisson

1. Configurez le cycle de cuisson souhaitée (voir point 6.4.1 "Configuration du cycle de cuisson").
2. Pour continuer appuyez sur  et vous pouvez voir un résumé de la recette configurée.

Ensuite appuyez sur l'icône **START** et le cycle de préchauffage commence si vous avez sélectionné cette option. L'ouverture et la fermeture de la porte entraîne l'annulation du préchauffage (en cas de sélection) et le commencement de la 1ère phase de cuisson du cycle. Pendant le processus de cuisson nous pouvons modifier l'ouverture de la vanne de vapeur en touchant sur l'icône correspondant . De cette manière, l'ouverture de cette vanne passe à modalité manuelle.

3. Lorsque l'on appuie sur l'icône  nous pouvons allumer ou éteindre la lumière de l'intérieur de la chambre de cuisson.
4. Lorsque l'on appuie sur l'icône  toutes les valeurs des variables du processus et l'état des composants du four s'affichent. Pour cela, vous devez disposer d'une clé, uniquement accessible pour le service de maintenance.



Écran résumé

À la fin du cycle de cuisson, un signal acoustique avertissant de la conclusion du cycle s'active. Immédiatement après il nous donne l'option d'étendre le cycle de cuisson. Pour cela, procédez ainsi :

1. Appuyez sur l'icône .



- Appuyez sur les icônes  ou  (ou faites glisser la barre de défilement) pour sélectionner la valeur de temps souhaitée. Pour confirmer la nouvelle valeur de temps sélectionnée, appuyez de nouveau sur l'icône .

6.4.3 Interrompre un cycle de cuisson en cours

- Pour interrompre un cycle de cuisson en cours, appuyez sur l'icône **STOP**.



Interrompre cycle cuisson

6.5 Livre de recettes “Mes recettes”

La fonction “*Mes recettes*” permet de mémoriser les réglages d’un cycle dans une recette. Une fois mémorisée, lorsque l’on met en marche cette recette, le four fonctionne avec les réglages sauvegardés dans cette recette.

• Mémorisation d’une recette

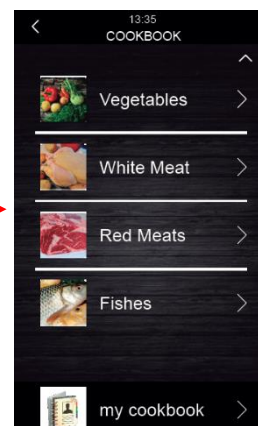
- Configurez un cycle de cuisson. Pour cela, suivez les pas spécifiés au point 6.4.1.
- Appuyez sur l'icône  pour commencer le processus de sauvegarde d’une recette.
- Appuyez sur l'icône  pour sélectionner la position où sauvegarder la recette.
- Appuyez sur la position où vous souhaitez sauvegarder la recette et confirmez l'action en appuyant sur l'icône .
- Écrivez le nom que vous souhaitez assigner à la recette et confirmez en appuyant sur l'icône .
- Appuyez sur l'icône  pour sortir et confirmez tout le processus de sauvegarde.



6.6 Mise en marche d’une recette

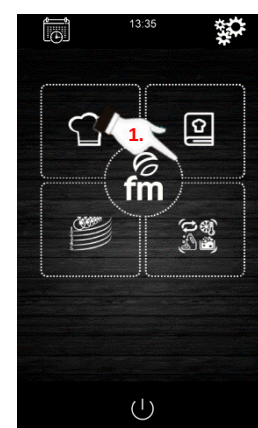
Ce four dispose de deux types de livres de recettes:

1. **Livre de recettes FM INDUSTRIAL:** Dans ce livre de recettes sont comprises les images et les recettes configurées et préétablies avec une grande variété d'aliments parmi lesquelles vous n'avez qu'à choisir le type d'aliment que vous souhaitez cuisiner, le four se charge du reste.
2. **Livre de recettes USAGER:** Dans ce livre de recettes, l'utilisateur peut configurer et stocker ses propres recettes (jusqu'à un maximum de 48).



• Mise en marche d'une recette mémorisée:

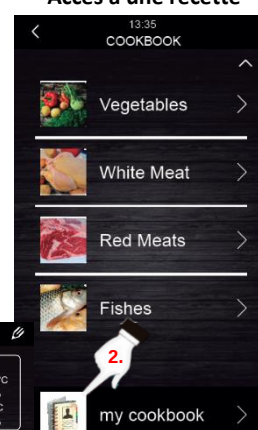
1. Appuyez sur la touche  pour accéder à la bibliothèque des recettes.
2. Choisissez la recette souhaitée, parmi celles déjà configurées sur l'écran ou une qui a été préalablement sauvegardée par l'utilisateur.
3. Appuyez sur l'icône **START**.



• Éliminer une recette mémorisée:

1. Il est uniquement possible de réaliser cette action pour les recettes créées par l'utilisateur. Les recettes enregistrées par défaut peuvent uniquement être modifiées en ce qui concerne certains de leurs paramètres, mais ne peuvent être éliminées.
2. Appuyez sur l'icône  pour accéder à la liste des recettes mémorisées par l'utilisateur.
3. Sélectionnez la recette ou la position que vous souhaitez éliminer et appuyez sur l'icône .

Accès à une recette



Éliminer recette



6.7 Cycles spéciaux

Le menu “Spéciaux”, permet d’utiliser des cycles de travail créés par **FM INDUSTRIAL**. Ces cycles spéciaux habilités sont détaillés ci-dessous :

- **Cycle de régénération avec sonde à pointe** (uniquement habilité pour les modèles avec sonde à pointe).
- **Cycle de régénération temporisé.**
- **Cycle de fermentation.**
- **Cycle de refroidissement.** Pensé pour refroidir le four sous 50 ° C (il est conseillé de réaliser cette opération avec la porte ouverte).
- **Lavage** (voir section 6.8).

Les tableaux ci-dessous illustrent la configuration en usine établie pour chacun des cycles décrits précédemment:

CYCLE DE RÉGÉNÉRATION AVEC SONDE À POINTE		
Configuration	Valeur	Max. / Min.
Température chambre	110°C	20...180°C
Humidité	70%	40...100%
Temp. Sonde à pointe	70°C	20...100%
Vitesse ventilateur	Min. (uniquement si le four dispose de plusieurs vitesses)	
Ouverture vanne	À la finalisation du cycle	

CYCLE DE RÉGÉNÉRATION TEMPORISÉ		
Configuration	Valeur	Max. / Min.
Température chambre	110°C	20...180°C
Humidité	70%	40...100%
Temps	25min	1...INFINI
Vitesse ventilateur	Min. (uniquement si le four dispose de plusieurs vitesses)	
Ouverture vanne	À la finalisation du cycle	

FERMENTATION		
Configuration	Valeur	Max. / Min.
Température chambre	30 °C	20...50 °C
Humidité	80 %	40...100 %
Temps	2 horas	1 min...5 heures
Vitesse ventilateur	Min. (uniquement si le four dispose de plusieurs vitesses)	
Ouverture vanne	À la finalisation du cycle	

REFROIDISSEMENT		
Configuration	Valeur	Max. / Min.
Température chambre	50 °C	-
Humidité	0 %	-
Temps	Jusqu’à ce que la température de la chambre < 50°C	
Vitesse ventilateur	Max.	
Ouverture vanne	Au commencement du cycle	

Si les cycles prédéterminés en usine ne sont pas adaptés à vos besoins, il est possible de les modifier et de les mémoriser comme une recette. Pour cela nous devons accéder au cycle spécial souhaité (fermentation, régénération, refroidissement,...) et procéder de la même manière que lors du processus de mémorisation d’une recette.

- **Mise en marche d'une cuisson spéciale:**

1. Appuyez sur l'icône  pour accéder au menu "cycles spéciaux".
2. Appuyez sur le cycle spécial souhaité (régénération, fermentation ou refroidissement).
3. Ensuite appuyez sur l'icône **START** et après le cycle commence.



6.8 Lavage automatique

Ce dispositif est préparé pour contrôler le système de lavage automatique du four. Pour cela, nous disposons de trois programmes différents de lavage :

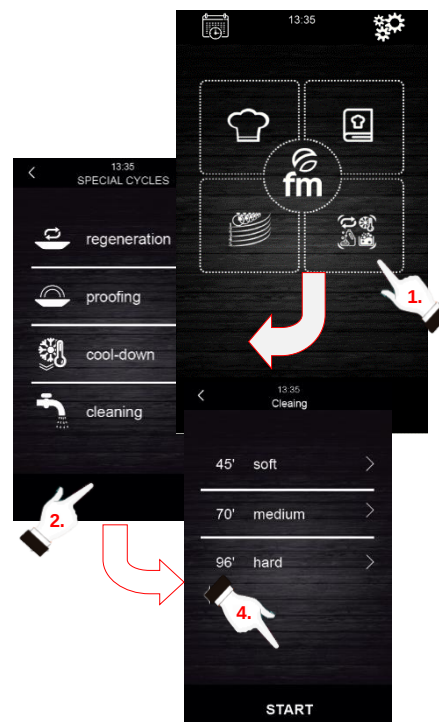
- **Lavage SUAVE (SOFT) 45 min:** idéal pour une utilisation fréquente, pour l'élimination de lavages non gras et peu résistants.
- **Lavage MOYEN (MEDIUM) 1 h y 10 min:** idéal pour les restes de saleté causée par l'exécution de plusieurs cuissons consécutives et quelque peu résistantes.
- **Lavage DUR (HARD) 1 h y 36 min:** idéal pour les restes de saleté grasse et très résistante.



Si votre four dispose d'un chariot, tenez compte que celui-ci doit être inséré afin de pouvoir commencer un cycle de lavage.

Pour mettre en marche un cycle de lavage procédez ainsi:

1. Appuyez sur l'icône  pour accéder au menu "cycles spéciaux".
2. Appuyez sur l'icône  pour accéder au menu de lavage automatique.
3. Ensuite sélectionnez le programme de lavage souhaité (**SOFT, MEDIUM ou HARD**).
4. Enfin appuyez sur l'icône **START** pour commencer le cycle de lavage.



6.9 Detergent and rinse

Ce dispositif est préparé pour contrôler le système de lavage automatique du four. Pour cela, nous disposons de trois programmes différents de lavage:



Avertissement: portez des gants de protection en caoutchouc et un masque ou des lunettes de protection avant de manipuler ces produits chimiques.

Détergent: il s'agit d'un détergent alcalin concentré, conçu pour le nettoyage automatique des fours FM .



L'utilisation d'un détergent autre ou d'un produit de nettoyage autre peut causer une mauvaise finition ou des dommages irréversibles qui peuvent provoquer la perte de la garantie de l'appareil.

Brillanteur: il s'agit d'une formulation à base acide, appropriée pour un mélange avec de l'eau, laquelle aide à obtenir un séchage plus rapide et une meilleure finition.



L'utilisation de tout autre brillanteur peut causer une mauvaise finition ou des dommages irréversibles et provoquer la perte de la garantie de l'appareil.



DÉTERGENT



BRILLANTEUR

- **Mode d'emploi:**

Introduisez les tubes du brillanteur et du détergent du four dans leurs bidons correspondants. Commencez un processus de lavage automatique en suivant les indications de la section 6.8.

Si le four vient d'être utilisé et donc est encore chaud, le programme de lavage ne commencera pas jusqu'à ce que la température de la chambre du four n'ait baissé sous 100 °C. Pour cela, suivez les instructions qui s'affichent sur l'écran.



Pour faire l'acquisition de ces produits, prenez directement contact avec votre distributeur.

6.10 Phases of automatic washing

Chaque cycle de lavage se compose des phases ci-dessous:

1. **Phase de prélavage:** la chambre de cuisson du four augmente la température pour faciliter le lavage. Le four injecte de la vapeur dans la chambre pendant 15 min. Ensuite, le bras de lavage commence à injecter de l'eau pendant 2 minutes pour réaliser un rinçage.
2. **Phase de lavage:** le système de lavage commence à injecter du détergent et réalise une pause afin de permettre au détergent d'agir pendant un temps déterminé. Ensuite il réalise un rinçage à l'eau.
3. **Phase de brillantage:** le système de lavage commence à injecter du brillanteur et réalise une pause afin de permettre au brillanteur d'agir pendant un temps déterminé. Ensuite il réalise un rinçage à l'eau.
4. **Phase de séchage:** dans cette phase les résistances du four ainsi que les ventilateurs de séchage du four s'activent.

6.11 Programmed automatic start

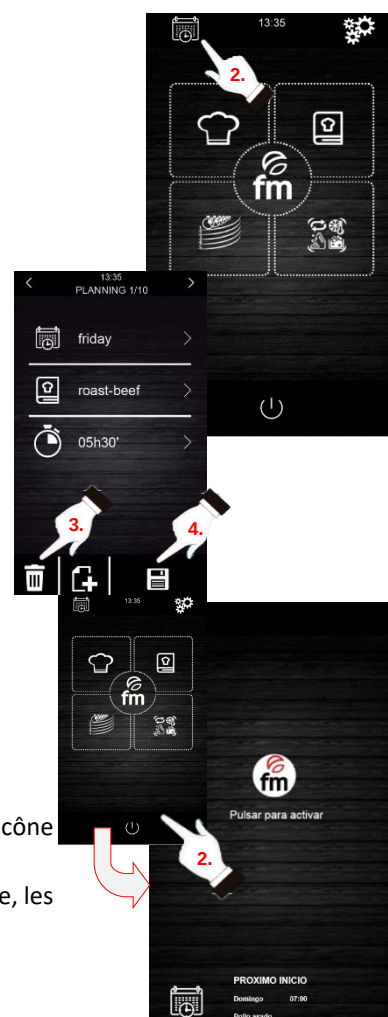
La fonction d'allumage automatique nous permet de programmer un maximum de 9 allumages hebdomadaires du four, avec l'option de choisir les recettes avec lesquelles nous souhaitons mettre en marche le four.

- **Configuration allumage automatique:**

1. Assurez-vous qu'il existe au moins une recette mémorisée.
2. Appuyez sur l'icône  pour accéder à la programmation hebdomadaire.
3. Ensuite programmez le jour, l'heure et la recette souhaitée pour l'allumage automatique du four. Si vous souhaitez enregistrer une programmation additionnelle pour un allumage différent, appuyez sur l'icône .
4. Appuyez sur l'icône  pour accepter et sauvegarder les données sélectionnées.

- **Activation allumage automatique:**

1. Assurez-vous qu'il existe au moins un allumage programmé.
2. Appuyez sur l'icône  pour éteindre le four et ensuite, appuyez sur l'icône  pour activer l'allumage du four avec programmation. De cette manière, les données de la programmation souhaitée doivent s'afficher sur l'écran.



Activation allumage automatique

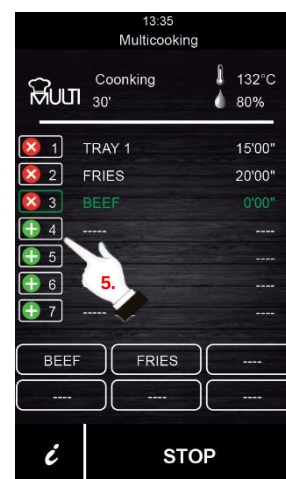
6.12 "Multicook" cooking

Ce système vous permet de cuisiner facilement des aliments différents avec des temps de cuisson différents, tout en nous avisant de la finalisation du processus de cuisson de chacun des aliments à mesure que les plateaux sont prêts.

Il existe 2 manières d'accéder à la cuisson "multicook":

- **Configuration d'un cycle de cuisson multicook à partir d'une recette mémorisée:**

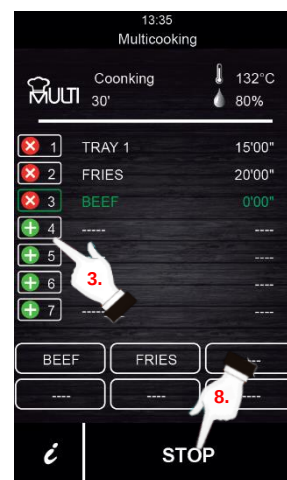
1. Assurez-vous qu'il n'existe pas un autre processus en cours.
2. Configurez le cycle de cuisson "multicook" à partir d'une recette. Pour cela, appuyez sur  pour accéder au livre de recettes.
3. Sélectionnez une recette déjà programmée en accédant au livre de recettes. Vous pouvez voir sur l'écran le nombre de plateaux sélectionnables. À la partie inférieure de l'écran, sont affichés les paramètres de cuisson ainsi que la température actuelle de l'équipement.
4. Appuyez sur l'icône  du niveau souhaité et ensuite, sur l'icône "PLATEAU", pour inclure une autre recette. L'appareil filtre parmi les recettes compatibles avec les paramètres sélectionnés.
5. Pour sélectionner un nouveau plateau sans entrer dans le livre de recettes, appuyez uniquement sur le niveau souhaité, par exemple  4. Il faut tenir compte que ce plateau est soumis aux mêmes conditions de cuisson (pourcentage d'humidité et de température) que le plateau sélectionné en premier lieu.
6. Ensuite, appuyez sur **0:00:00** pour modifier le temps de cuisson de cet aliment.
7. Appuyez sur les icônes  ou  (ou faites glisser la barre de défilement) pour sélectionner la valeur de temps souhaitée.
8. Pour confirmer et commencer le processus de cuisson, appuyer sur l'icône **START**.
9. Après le préchauffage, ouvrez la porte du four et introduisez tous les plateaux configurés. À la finalisation du cycle de cuisson de chaque aliment, un signal acoustique s'active et ce plateau s'illumine en vert sur l'écran. À cet instant, ouvrez la porte du four, retirez le plateau et refermez la porte du four. Répétez ce pas jusqu'à avoir terminé toutes les recettes programmées.



10. Pour interrompre l'opération en tout moment, il suffit d'appuyer sur l'icône **STOP**.

- Configuration d'un cycle de cuisson multicook à partir d'une recette configurée manuellement:

1. Configurez le cycle de cuisson multicook à partir d'une recette. Pour cela, appuyez sur  pour accéder au livre de recettes.
2. Sélectionnez les paramètres de cuisson souhaités (préchauffage, humidité, température...) et appuyez sur l'icône  pour les accepter.
3. Appuyez sur l'icône  du niveau souhaité pour inclure un autre plateau, tout en tenant compte que ce plateau sera soumis aux mêmes conditions de cuisson (pourcentage d'humidité et de température) que le plateau sélectionné en premier lieu.
4. Ensuite, appuyez sur **0:00:00** pour modifier le temps de cuisson de ce nouveau plateau ajouté.
5. Appuyez sur les icônes  ou  (ou faites glisser la barre de défilement) pour sélectionner la valeur de temps souhaitée.
6. Pour confirmer et commencer le processus de cuisson, appuyez sur l'icône **START**.
7. Après le préchauffage, ouvrez la porte du four et introduisez tous les plateaux configurés. À la finalisation du cycle de cuisson de chaque aliment, un signal acoustique s'affiche et ce plateau s'illumine en vert sur l'écran. À cet instant, ouvrez la porte du four, retirez le plateau et refermez la porte du four. Répétez ce pas jusqu'à terminer toutes les recettes programmées.
8. Pour interrompre l'opération en tout moment, il suffit d'appuyer sur l'icône **STOP**.

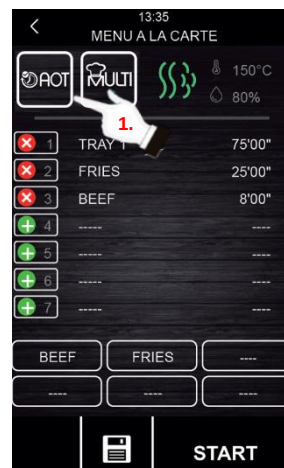


6.13 Cuisson "All On Time"

Cette fonction nous permet de cuisiner des aliments différents avec un même temps de finalisation. Pour cela, le four nous indique quand introduire chacun des plateaux pré-configurables. Le résultat de la cuisson est la finalisation simultanée de tous les aliments.

Pour configurer une cuisson “all on time”, suivez en premier lieu les pas commentés au point 6.12 (configuration d’un cycle de cuisson multicook à partir d’une recette mémorisée ou configurée manuellement)

1. Une fois configurée, appuyez sur  pour activer le mode de cuisson “all in time”.
2. Après le préchauffage, ouvrez la porte du four et introduisez les plateaux que demande le four (affichés en vert sur l’écran). Refermez la porte du four. Répétez ce pas à chaque fois que le four émet un signal acoustique et qu’un plateau s’affiche en vert. Tous les produits termineront en même temps.
3. Pour interrompre l’opération en tout moment, il suffit d’appuyer sur l’icône **STOP**.



6.14 Mémoriser une recette “Multicook” / “All On Time”

Pour sauvegarder une recette dans la mémoire, procédez ainsi :

1. Configurez un cycle de cuisson en suivant les pas du point 6.12 ou 6.13.
2. Appuyez sur la touche  pour sauvegarder le cycle configuré.
3. Sélectionnez le n° de position sur laquelle vous souhaitez sauvegarder la recette.
4. Écrivez le nom de la recette.
5. Appuyez sur l’icône  pour confirmer le nom.
6. Appuyez sur la touche  pour sortir et confirmer la recette.



6.15 Registre de données HACCP

Le four permet le registre de données HACCP, données qui permettent d’évaluer les dangers et établir des systèmes de contrôle basés sur la prévention.

L'application du HACCP augmente la sécurité alimentaire et apporte d'autres bénéfices importants, comme faciliter le travail d'inspection de l'autorité compétente ou promouvoir le commerce international en augmentant la confiance dans l'innocuité alimentaire.

Parmi ses principaux objectifs, il convient de distinguer :

- Renforcement de la sécurité alimentaire.
- Faciliter le respect de la législation alimentaire.
- Favoriser les exportations en augmentant la confiance dans l'innocuité alimentaire.
- Faciliter l'agilité et la transparence des contrôles.

Pour cela, l'équipement permet l'enregistrement des événements et températures ci-dessous :

Événements:

- Recette utilisée
- Ouverture et fermeture de la porte
- Début et fin de chaque phase de cuisson
- Échantillonnage de températures toutes les 5 min.

Températures:

- Température chambre
- Température sonde à pointe.

Pour effectuer le registre de données HACCP:

1. Maintenez l'écran dans l'état "APPUYER POUR ACTIVER".
2. Introduisez une mémoire externe dans le port USB du display du four.
3. Appuyez sur "Télécharger HACCP"
4. Sélectionnez la date et l'heure auxquelles vous souhaitez effectuer le téléchargement des données et appuyez sur .
5. Ensuite, à la question Télécharger HACCP?, confirmez en appuyant de nouveau sur .
6. Retirez la mémoire externe.



Toutes ces données peuvent être visualisées à partir d'un ordinateur qui permet de lire des fichiers de texte.



Pour que le registre de données HACCP fonctionne correctement, la date et l'heure de l'équipement doivent être mises à jour.

7. Alarmes

Si une alarme se produit, un son s'active, l'icône  et un code d'alarme s'affichent sur l'écran. Pour désactiver l'alarme touchez le centre de l'écran. Le tableau ci-dessous indique la signification des codes d'alarme du dispositif.

ALARME	DESCRIPTION
Alarme RTC	<u>Description de l'alarme:</u> <i>RTC (Date et heure non configurées)</i> <u>Solution:</u> - Configurez la date et l'heure actuelles pour que l'alarme disparaisse. Pour cela accédez à Réglages → Horloge.
Alarme Sonde chambre	<u>Description de l'alarme:</u> <i>Sonde chambre</i> <u>Solutions:</u> - Vérifiez sonde chambre. - Vérifiez que la sonde chambre est correctement branchée à la plaque signalétique. - Si le problème persiste, remplacez la sonde. <u>Principales Conséquences:</u> - Si cette alarme se produit lorsque le dispositif est allumé, il est impossible de commencer un cycle de cuisson. - Si cette alarme se produit pendant un cycle de cuisson, le cycle s'interrompt. - La sortie pour le réglage de la température se déconnecte.
Alarme Sonde à pointe	<u>Description de l'alarme:</u> <i>Sonde à pointe</i> <u>Solutions:</u> - Vérifiez sonde à pointe - Vérifiez que la sonde à pointe est correctement connectée à la plaque signalétique. - Si le problème persiste, remplacez la sonde à pointe. <u>Principales Conséquences:</u>

	- Si l'alarme se produit lorsque le dispositif est allumé, il n'est pas possible d'exécuter un cycle Delta T avec une sonde à pointe. - Si l'alarme se produit pendant un cycle de cuisson Delta T ou avec sonde à pointe, le cycle s'interrompt.
Alarme PF	<u>Description de l'alarme:</u> Coupure de l'alimentation électrique ou four éteint incorrectement. Elle se produit lorsqu'il y a une coupure de l'alimentation électrique ou bien lorsque le four est éteint de manière incorrecte. Pour l'éteindre de manière correcte, le four doit toujours être éteint à chaque fois que sur l'écran s'affiche "APPUYER POUR ACTIVER". <u>Solutions:</u> - Appuyez sur l'alarme pour la faire disparaître de l'écran. - Vérifiez la connexion électrique du dispositif. - Vérifiez l'alimentation électrique de l'appareil. - Vérifiez que le four est en train d'être éteint lorsque sur l'écran s'affiche "APPUYER POUR ACTIVER" <u>Principales conséquences:</u> - Si la coupure de l'alimentation se produit pendant un cycle de cuisson, lorsque l'alimentation est rétablie, le cycle commence depuis le début du cycle à chaque fois que le temps de la coupure de cette alimentation n'a pas dépassé 60 minutes, sinon le cycle est interrompu.
Alarme COM. BASE	<u>Description de l'alarme:</u> COM BASE (sans communication entre module de contrôle et écran). <u>Solutions:</u> - Réviser le câblage qui communique l'écran avec la plaque signalétique. Pour cela, réviser que le câble blanc (pin 35) et le câble jaune (pin 34) sont bien connectés à la plaque signalétique ainsi qu'à l'écran. <u>Principales conséquences:</u> - Si l'alarme se produit lorsque le dispositif est allumé, il s'avère impossible de commencer un cycle. - Si elle se produit pendant un cycle de cuisson, le cycle s'interrompt.

Alarme Protection thermique	<u>Description de l'alarme:</u> <i>Protection thermique des moteurs.</i> <u>Solutions:</u> - Éteignez et allumez de nouveau le four 10 minutes après. - Révissez si, à simple vue, un moteur est en mauvais état. Dans ce cas, remplacez-le. - Si possible, révissez qu'il existe une continuité entre le Klixon interne qu'incorporent les moteurs pour détecter quel moteur est en mauvais état. Après l'avoir détecté, remplacez-le. <u>Principales conséquences:</u> - Si l'alarme se produit lorsque le dispositif est allumé, il est impossible de commencer un cycle de cuisson. - Si l'alarme se produit pendant un cycle de cuisson, ce cycle s'interrompt.
Alarme HT	<u>Description de l'alarme:</u> <i>Surchauffage de la plaque signalétique du four.</i> <u>Solutions:</u> - Vérifiez que le ventilateur de réfrigération de la plaque fonctionne correctement. - Vérifiez que le four est installé conformément aux distances de sécurité indiquées dans ce manuel et qu'il n'existe aucun élément qui empêche la sortie de l'air chaud par ses orifices de ventilation. - Si l'alarme persiste avisez le Service d'Assistance Technique.
	<u>Description de l'alarme:</u> <i>Alarme porte ouverte.</i> <u>Solutions:</u> - Vérifiez que la porte est totalement fermée. - Vérifiez que le capteur de la porte n'est pas endommagé. Si c'est le cas, remplacez-le. - Approchez le capteur de la porte vers la porte. - Si l'alarme persiste, avisez le Service d'Assistance Technique. <u>Principales conséquences:</u>

	- Si cette alarme se produit pendant un cycle de cuisson, celui-ci s'interrompt jusqu'à ce que la porte soit fermée.
Alarme Flamme chambre bloquée (UNIQUEMENT POUR FOUR À GAZ)	<u>Description de l'alarme.</u> (uniquement pour les fours à gaz). Elle se produit lorsque le four fait 3 tentatives d'allumage sans pouvoir détecter la flamme dans le brûleur. <u>Solutions:</u> - Réarmez le démarrage du four. Pour cela, appuyez sur l'alarme sur l'écran pour la faire disparaître. Dans ce cas, le four fera 3 tentatives d'allumage. <u>Lorsque l'alarme se répète, vérifier les points ci-dessous.</u> - Vérifiez que le gaz entre dans le four. Vérifiez que les clés de coupure sont ouvertes et que l'alimentation de gaz est suffisante. - Si l'alarme continue, inversez la polarité du Schuko. Pour cela, déconnectez et connectez de manière inverse le Schuko. <u>Principales conséquences:</u> - Le four n'atteint pas la température suffisante.
Alarme Thermostat de sécurité	<u>Description de l'alarme:</u> Thermostat de sécurité. <u>Solutions:</u> - Réarmez le thermostat de sécurité. - Vérifiez que le thermostat de sécurité est correctement connecté. - Vérifiez que le câble (pin 9) de la plaque signalétique est correctement connecté. <u>Principales conséquences:</u> - Si l'alarme se produit lorsque le dispositif est allumé, il n'est pas possible de commencer un cycle. - Si l'alarme se produit pendant un cycle de cuisson, ce cycle s'interrompt.



FM CALEFACCIÓN S.L.
B-14343594

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