



Manuel d'instructions

Four à charbon de bois

Modèles:

ST-G 300/300S/400/400S/500/500S



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

SOMMAIRE

1.	AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ	4
2.	GARANTIE	5
3.	INSTRUCTIONS DE SECURITÉ, TRANSPORT ET MAINTENANCE	6
4.	DESIGN ET COMPOSANTS	8
5.	INSTALLATION DE L'APPAREIL	9
6.	MODE D'EMPLOI	11
7.	PROCÉDURES DE NETTOYAGE	15
8.	MONTAGE DES ACCESSOIRES	16

1. Avertissements de sécurité

- L'utilisation ou l'entretien inappropriés de cet appareil, ainsi que le non-respect des règles de sécurité spécifiées dans ce manuel, annulent immédiatement la garantie et exonèrent 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.
- 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.
- L'appareil ne doit être utilisé que pour l'usage auquel il est destiné.
- 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.
- 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.
- Ne touchez que les éléments de commande de l'appareil et la poignée d'ouverture de la porte. Évitez de toucher les autres parties externes de l'appareil, car elles peuvent atteindre des températures élevées.
- Lors du déplacement ou de la manipulation de tout composant de l'appareil, utilisez toujours des moufles chauffantes ou similaires.
- Pour ouvrir la porte de l'appareil, ouvrez-la lentement et faites attention aux vapeurs à haute température qui sortent de la chambre de cuisson.



Danger d'incendie

- Si l'appareil n'est pas nettoyé correctement et assez fréquemment, il y a un risque que les graisses et les résidus alimentaires qui s'accumulent dans la chambre de cuisson brûlent.
- Les distances de sécurité recommandées pour ce four doivent être strictement respectées. Sinon, des incendies peuvent se produire en raison de la proximité excessive de matériaux hautement inflammables.
- Les distances de sécurité recommandées doivent être maintenues à l'écart de tout matériau destiné à être utilisé comme isolant thermique.
- Lorsque le four contient une charge de charbon actif, la porte doit rester fermée.
- Ne versez jamais les cendres dans des récipients en matériau inflammable ou thermoformable.



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

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:	Pays de destination:
Modèle de l'équipement:	Numéro de série:
Nom:	Fecha que se solicita:
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.

3. Instructions de sécurité, transport et maintenance

3.1 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.

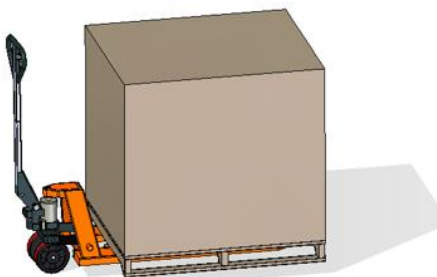
Lorsque l’emballage est apparemment correct, et après avoir déballé vous observez des dégâts, remettez l’emballage original sur la machine, prenez des photographies de cet emballage ainsi que de l’étiquette de l’agence de transport. Ensuite, déballez de nouveau et prenez des photographies des dégâts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

3.2 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.



3.3 Opérations préliminaires

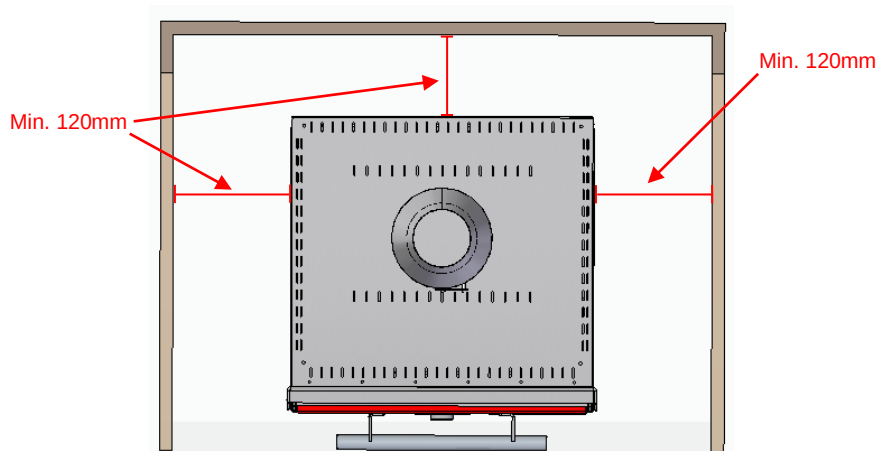
- Retirez le film de protection de l’équipement. Nettoyez les restes de colle avec un dissolvant approprié. N’utilisez en aucun cas des produits abrasifs ou acides ni d’outils qui peuvent abîmer les surfaces.

3.4 Installation de l’équipement

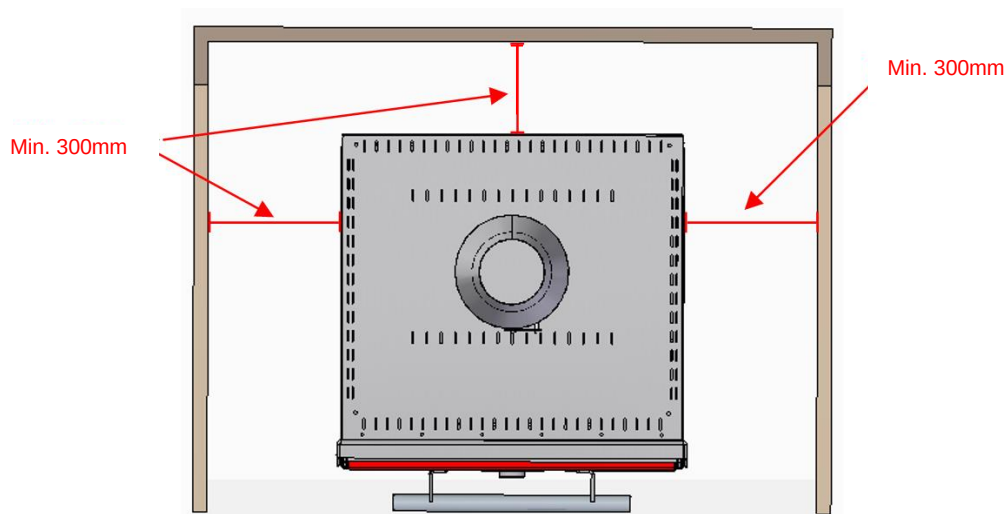
- Placez l’appareil dans le lieu de travail choisi, en respectant toujours les distances de sécurité indiquées plus loin dans cette section.
- La pièce doit être aménagée et conforme aux normes de sécurité et d’installation en vigueur dans le pays où l’appareil sera utilisé.
- L’appareil doit être protégé contre l’influence des influences atmosphériques extérieures.
- L’humidité de la pièce ne doit jamais dépasser 70 %.



Exemple de placement de l'équipement par rapport à des MATÉRIAUX NON-FLAMMABLES.¹



Exemple de placement de l'équipement par rapport à des MATÉRIAUX FLAMMABLES.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.

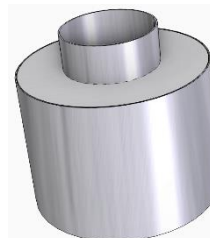
¹ L'image présentée dans ce diagramme est de type générique. L'apparence extérieure de l'appareil peut ne pas correspondre à celle de l'appareil.
Ed.:21 - Ver.:01 - 01/01/2021

4. Design et composants

CHAPEAU PARE-
ÉTINCELLES
(accessoire en option)



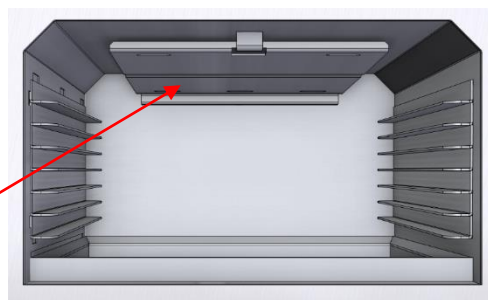
PARE - FEU
(accessoire en option)



COUTEURS
(avec régulateur)



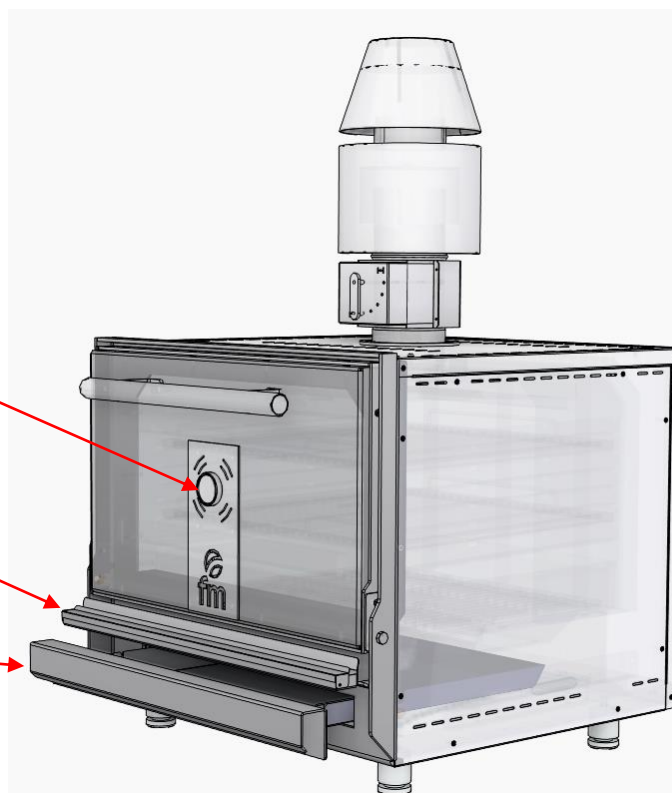
Défecteur
de flamme



Indicateur de
température

Bac de
récupération
des graisses

Tiroir à cendres
Clapet d'entrée
d'air



5. Installation de l'appareil

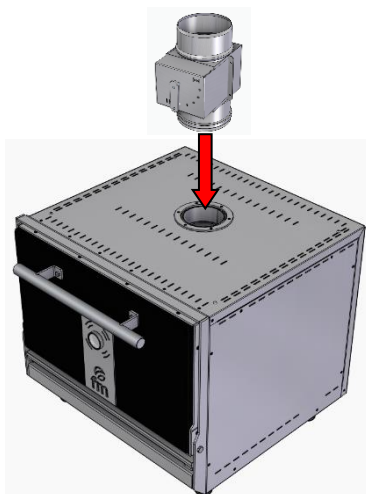


Avertissements

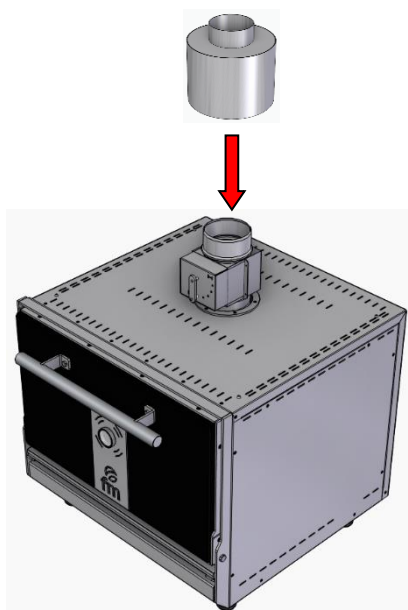
- Le four doit être placé sur une surface en matériau ininflammable (acier inoxydable, pierre, marbre, etc.).
- Avant d'utiliser le four, n'oubliez pas d'enlever tous les revêtements en plastique qui protègent les boîtiers extérieurs du four.
- Avant d'effectuer le premier braisage, il est recommandé d'allumer le four à vide (sans y introduire d'aliments).

5.1 Assemblage des composants

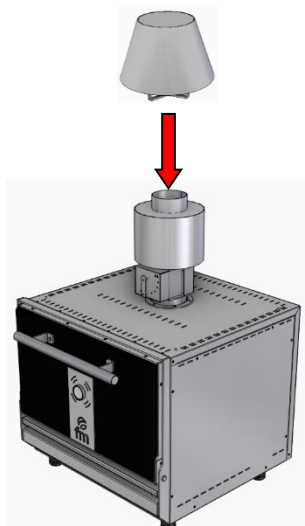
1. *COUTEURS*: Insérez ce composants dans le conduit de fumée situé sur le couvercle supérieur du four. L'ajustement de ce composants par rapport au diamètre du conduit de fumée fait qu'aucun système de fixation supplémentaire n'est nécessaire pour son installation.



2. *PARE-FEU* (accessoire optionnel): insérez ce composant dans la section de sortie du coupeur. L'ajustement de ce composant par rapport au diamètre du trou de sortie du slasher fait qu'aucun système de fixation supplémentaire n'est nécessaire pour l'installation.



3. **CHAPEAU PARE-ÉTINCELLES** (accessoire optionnel): insérez ce composant dans la section de sortie du pare-feu. L'ajustement de ce composant par rapport au diamètre de l'ouverture de sortie du pare-feu signifie qu'aucun système de fixation supplémentaire n'est nécessaire pour l'installation.



5.2 Sortie de fumée

Les gaz résultant de la combustion du charbon doivent être évacués vers l'extérieur au moyen d'une cheminée à tirage naturel ou en plaçant le four sous une hotte aspirante.

- **FOUR AVEC SORTIE INDÉPENDANTE VERS L'EXTÉRIEUR (CHEMINÉE AVEC TIRAGE NATURAL)**
 - Le conduit doit être aussi droit que possible et avoir une sortie vers l'extérieur du local, ayant pour point de raccordement ou d'origine, la sortie des fumées du four.
 - Le tuyau doit avoir un diamètre de 120 mm, de préférence en acier inoxydable et avec une isolation thermique car les gaz de combustion peuvent atteindre des températures élevées.
 - L'installation d'un chapeau de cheminée à l'extrémité de la cheminée est recommandée, afin d'empêcher l'eau de pluie de pénétrer dans l'appareil et d'éviter les éventuels retours d'air causés par des vents forts.
- **FOUR INSTALLÉ SOUS LA HOTTE ASPIRANTE**
 - La hotte doit être munie d'une sortie canalisée vers l'extérieur.
 - La hotte aspirante doit être en bon état de fonctionnement et son débit d'aspiration ne doit pas être réduit en raison du manque d'entretien de ses composants. Si la hotte utilise des filtres pour purifier l'air aspiré, ceux-ci doivent être en parfait état de propreté pour assurer un fonctionnement optimal de la hotte.

 **Ne superposez JAMAIS le conduit de fumée du four à des conduits partagés avec d'autres appareils.**

- Recommandations pour la cloche selon le modèle

	CAUDAL ASPIRACIÓN CAMPANA (m3/h)	MEDIDAS CAMPANA (mm x mm)	ALTURA MÍNIMA DE SUELO A CAMPANA (mm)
ST-G 300	3000	100 X 1300	2150
ST-G 400	3200	1300 X 1300	2150
ST-G 500	3500	1500 X 1300	2150

6. Mode d'emploi



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



Si le four est installé sous une hotte aspirante, activez la hotte avant de charger le charbon de bois.

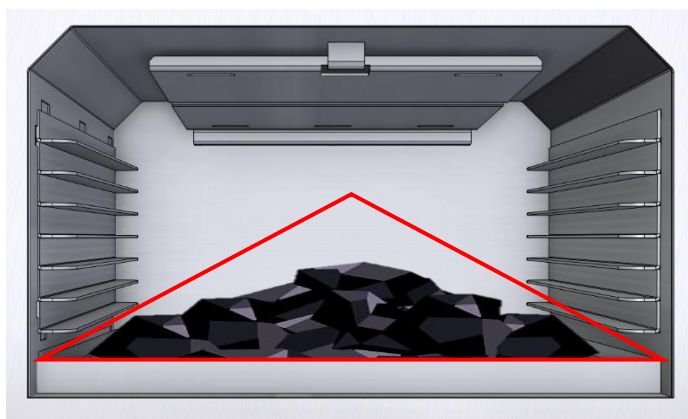
6.1 Chargement du charbon

Les quantités de charbon à charger dans le chambre dépendant du modèle de four et sont estimées dans le tableau suivant:

MODÈLE DE FOUR	QUANTITÉ DE CHARBON DE FOIS (kg)
ST-G300/ST-G300 S	≈3*
ST-G400/ST-G400 S	≈5*
ST-G500/ST-G500 S	≈7*

*Les quantités indiquées dans ce tableau sont indicatives et approximatives

Pour charger le charbon de bois, retirez la grille et versez le charbon de bois dans la base de la chambre intérieure de manière à ce que le charbon de bois soit disposé en forme de pyramide avec le sommet au centre de la chambre intérieure.



6.2 Allumage et braisage

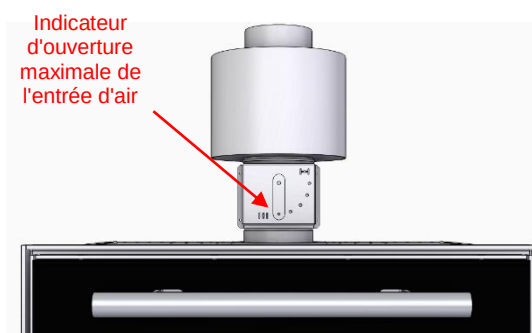
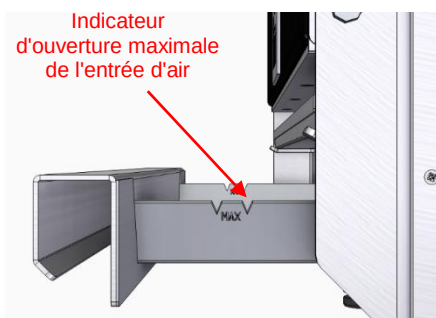


N'utilisez pas de liquides inflammables (essence, alcool, etc...) pour effectuer la procédure d'allumage au charbon de bois.



Pendant la procédure d'allumage, n'insérez pas le gril ou tout autre ustensile dans l'avant de la chambre du four.

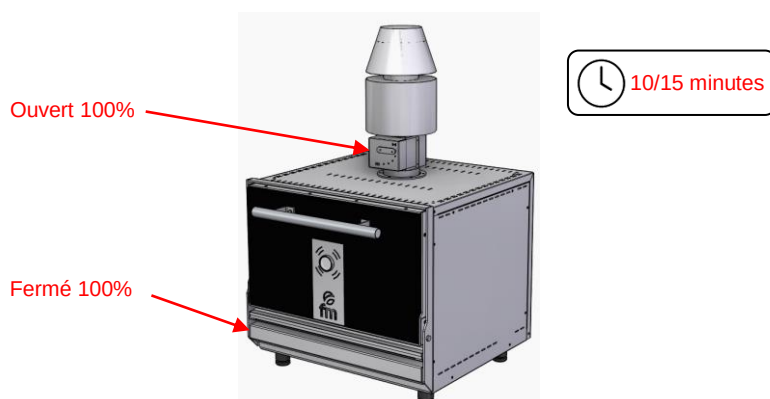
1. Ouvrez le volet d'entrée d'air et le volet de sortie d'air à 100%.



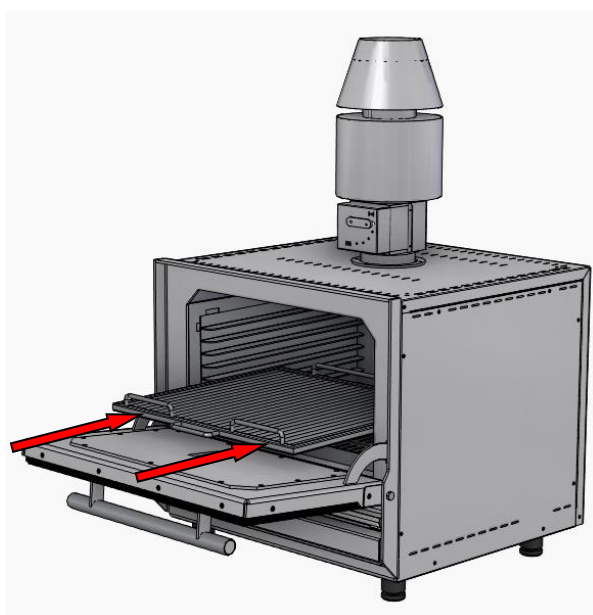
2. Distribuez 3-4 pastilles d'allumage de manière égale SUR LA CHARGE, en essayant d'en placer une dans la zone centrale et les autres dans les zones latérales de la charge.



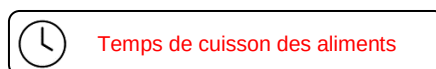
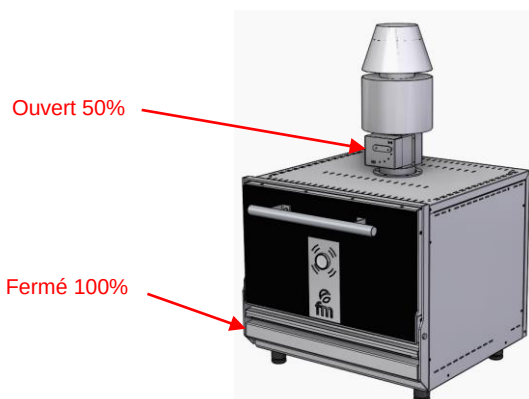
3. Fermez la porte et attendez environ 30/40 minutes (selon le modèle de votre four) jusqu'à ce que les braises soient complètement allumées.
4. Fermez complètement le conduit d'entrée d'air et gardez le conduit de sortie d'air ouvert à 100% pendant 10/15 minutes.



5. Ouvrez la porte et contrôlez l'absence totale de flammes et la combustion complète du charbon de bois, en vérifiant qu'il ne reste pas de morceaux de charbon non brûlés.
6. Utilisez le tisonnier pour répartir uniformément le charbon de bois sur la base de la chambre intérieure.
7. Placez le gril dans le four. La hauteur à laquelle le gril est inséré dépend toujours du type d'aliments à cuire.

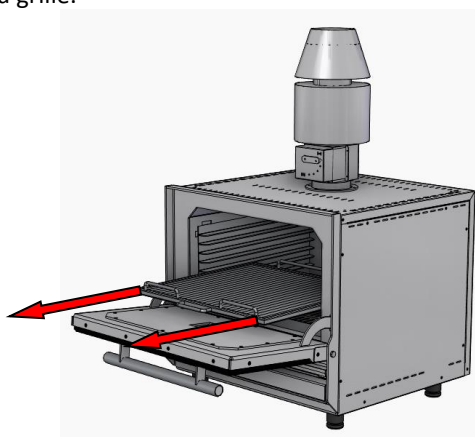


8. Pendant le processus de torréfaction, le conduit de sortie d'air doit rester ouvert en position centrale, tandis que le conduit d'entrée d'air doit être complètement fermé. Si de la fumée provenant de la combustion du charbon de bois s'échappe par la porte, le conduit d'évacuation doit être ouvert à 100% jusqu'à ce que la fumée disparaisse.

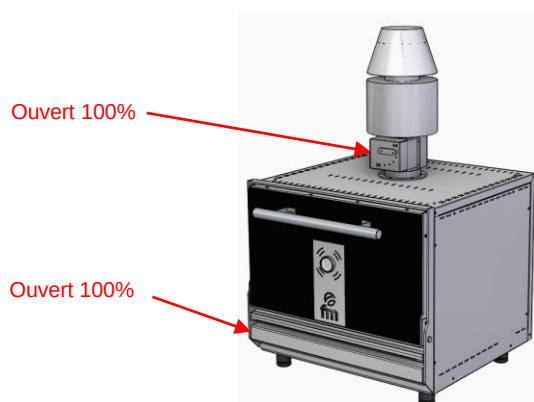


6.3 Supplément charbon

1. Ouvrez la porte et retirez la grille.



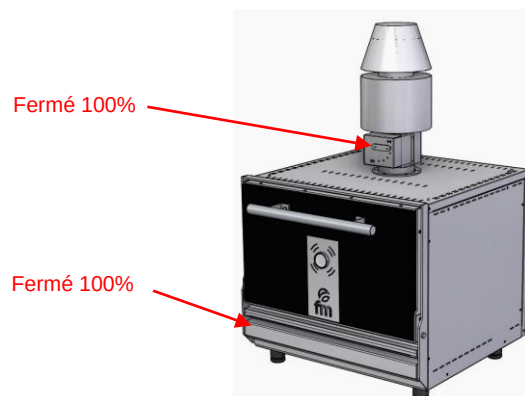
2. Ouvrez le tirage supérieur et inférieur à 100%.



3. Remuez et élargissez les braises au-dessus de la base de la chambre intérieure pour les réactiver.
4. Ajoutez la quantité nécessaire de charbon a bois aux charbons précédemment étalés.
5. Reprenez le processus d'allumage à partir du point 2 de la section précédente.

6.4 Post-braisé

1. Une fois les aliments cuits, fermez à 100% les conduits supérieur et inférieur (s'ils sont ouverts) et attendez que les braises restantes refroidissent.



2. Une fois les aliments cuits, fermez à 100% les conduits supérieur et inférieur (s'ils sont ouverts) et attendez que les braises restantes refroidissent.

7. Procédures de nettoyage



Avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de nettoyage, assurez-vous que le four est complètement froid.



N'utilisez JAMAIS de produits chimiques non recommandés par le fabricant pour nettoyer le four.



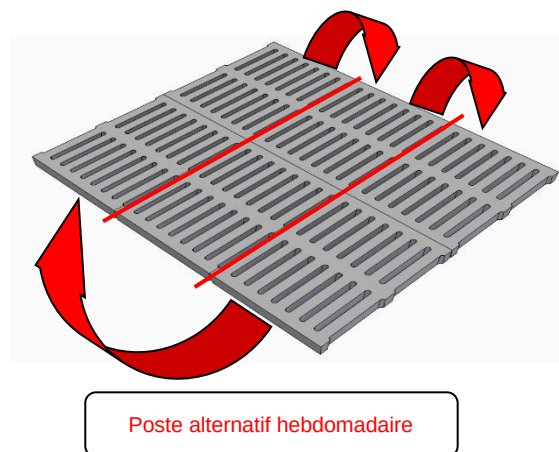
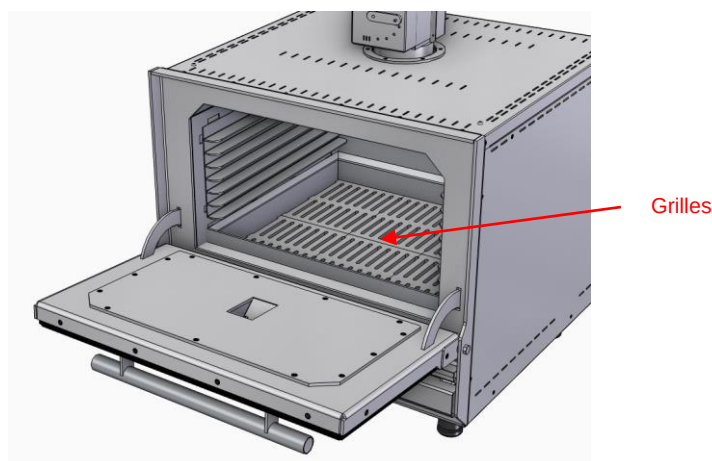
N'aspergez JAMAIS le four directement avec de l'eau.

• LES TÂCHES DE NETTOYAGE AU QUOTIDIEN

- **Surfaces extérieures + avant:** Utilisez un chiffon préalablement humidifié, en insistant principalement sur les zones susceptibles d'accumuler de la graisse. Si nécessaire, il est possible d'utiliser un dégraissant.
- **Bac à graisse:** retirer et nettoyer avec un chiffon humide. Si nécessaire, il est possible d'utiliser un dégraissant.
- **Gril:** Retirez et nettoyez avec un chiffon humide. Si nécessaire, il est possible d'utiliser un dégraissant.
- **Défecteur de flamme:** retirer et nettoyer avec la brosse fournie avec le four. Si nécessaire, il est possible d'utiliser un dégraissant.
- **Tiroir à cendres:** retirer et nettoyer avec la brosse fournie avec le four. Si nécessaire, il est possible d'utiliser un dégraissant.

• LES TÂCHES DE NETTOYAGE SUR UN BASE HEBDOMADAIRE

- **Grilles de base de la chambre intérieure:** retirer et nettoyer avec la brosse fournie avec le four. Si nécessaire, il est possible d'utiliser un dégraissant. Il est recommandé d'effectuer cette procédure de manière approfondie, afin d'assurer une bonne circulation de l'air entre l'entrée et la sortie d'air. Il est également conseillé de faire pivoter la position des grilles dans la base, c'est-à-dire d'alterner les grilles centrales vers une position latérale, et l'une des grilles latérales vers la position centrale. De cette façon, nous prolongeons la durée de vie des grilles.

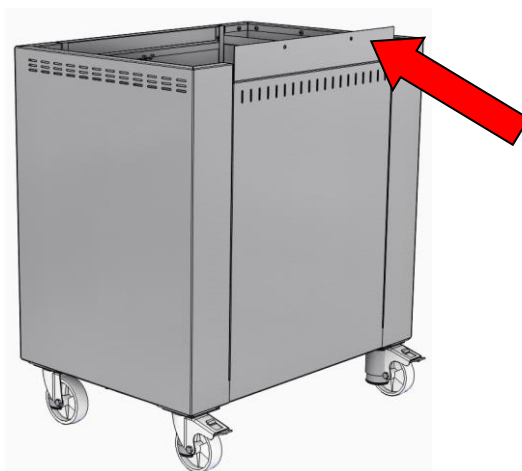


- **Pare-feu:** retirez et nettoyez la suie en la frappant par petits coups, à l'aide d'un ustensile solide en plastique ou en bois. N'UTILISEZ PAS D'EAU pour empêcher la suie de coller à la surface de la suie.
- **Chapeau anti-étincelles:** retirez et nettoyez la suie en la frappant, à l'aide d'un ustensile solide en bois ou en plastique. N'UTILISEZ PAS D'EAU pour empêcher la suie de coller à la surface de la suie.

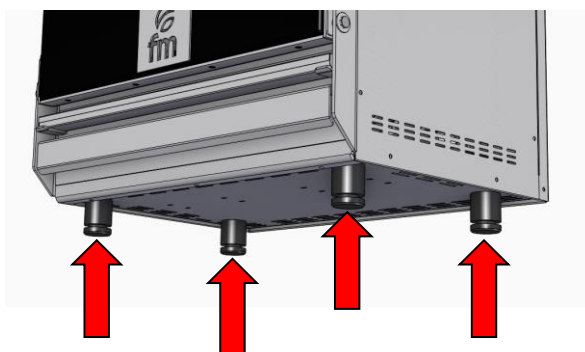
8. Montage des accessoires

8.1 Four – assemblage de l'armoire

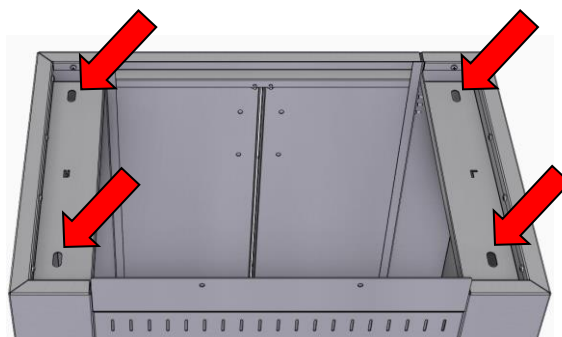
1. Retirez le couvercle arrière de l'enceinte qui sera utilisé ultérieurement comme garniture pour couvrir la jonction entre le four et l'enceinte:



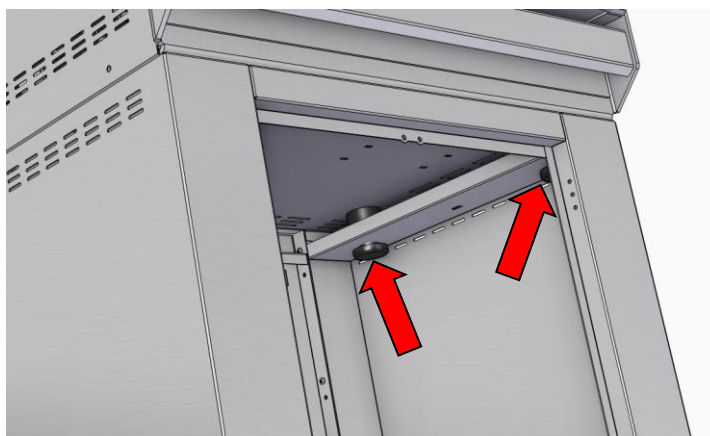
2. Retirer les régleurs des pieds du four:



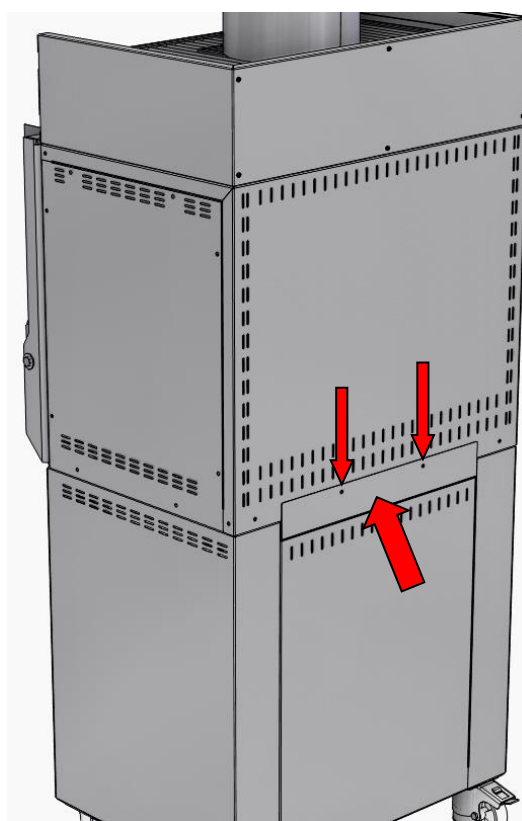
3. Insérez les boulons filetés des pieds dans les trous prévus à cet effet dans le boîtier:



4. Remettez en place les dispositifs de réglage des pieds retirés à l'étape 2 pour sécuriser la connexion entre le four et l'enceinte. Pour ce faire, vissez-les dans le boulon visible situé au bas des supports des pieds du four:

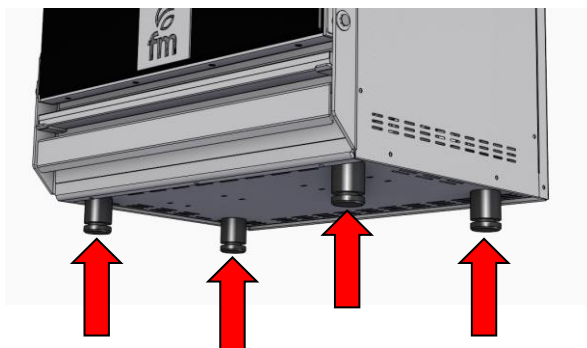


5. Vissez la garniture arrière pour couvrir l'espace résultant entre l'enceinte et le four. Pour ce faire, retirez les vis du couvercle arrière du four qui coïncident avec la position des trous de la garniture:

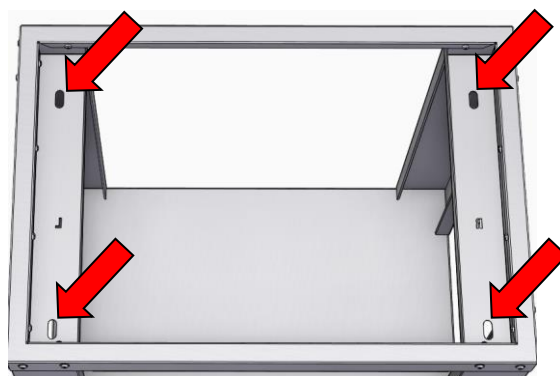


8.2 Four – assemblage du support

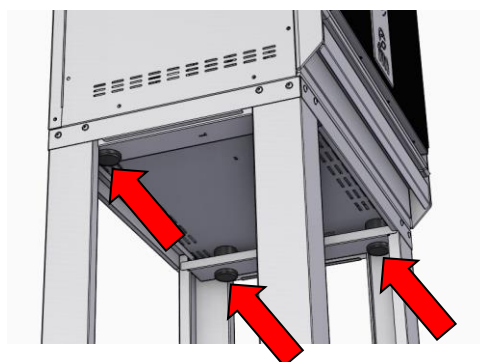
1. Retirer les régleurs des pieds du four:



2. Insérez les boulons filetés des pieds dans les trous prévus à cet effet dans le support:

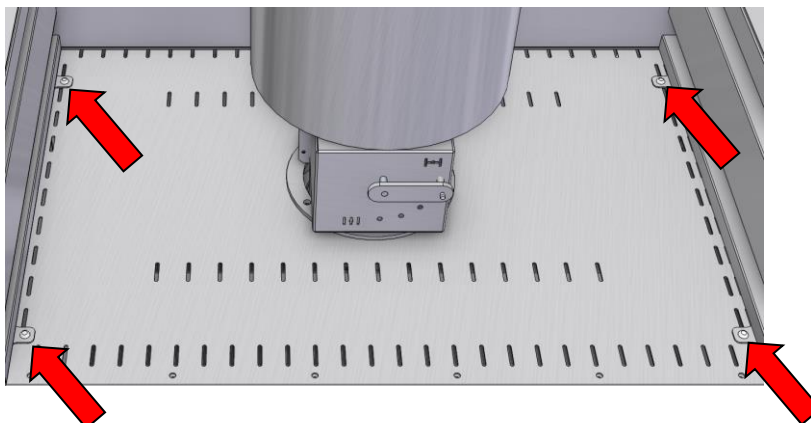


3. Remettez en place les dispositifs de réglage des pieds retirés à l'étape 2 pour sécuriser la connexion entre le four et l'armoire. Pour ce faire, vissez-les sur le boulon apparent situé au bas des supports des pieds du four:

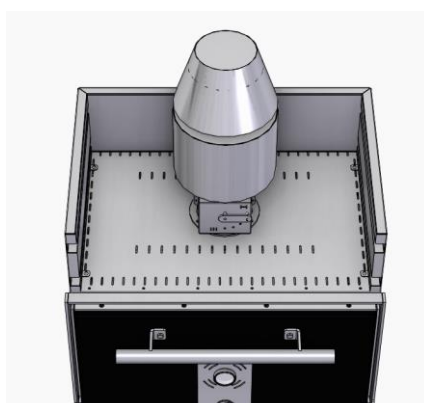


8.3 Assemblage de l'unité de trempe du four

1. Retirez les vis fournies sur le couvercle du four pour fixer l'unité de contrôle de la température:



2. Placez le régulateur de température à sa place, en faisant correspondre les supports de fixation du régulateur de température avec les points d'ancrage du couvercle du four. Ensuite, vissez l'unité de contrôle de la température pour la fixer à la hotte du four:





FM CALEFACCIÓN S.L.
B-14343594

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