



Manuel d'instructions

Fours électriques

Modèles:

STG 51 M / STG 71 M / STG 111 M

STG 71 M GAS / STG 111 M GAS

STB 604 M / STB 606 M / STB 610 M

STB 606 M GAS / STB 610 M GAS



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

SOMMAIRE

1.	CERTIFICATION CE	4
2.	GARANTIE	5
3.	NORMES GENERALES ET NORMES DE SECURITE	6
4.	INSTRUCTIONS DE SECURITE, TRANSPORT ET MAINTENANCE	7
4.1	Déballage	8
4.2	Transport	9
4.3	Opérations préliminaires	10
4.4	Installation de l'équipement	11
5.	MISE EN MARCHE DE L'EQUIPEMENT	13
5.1	Connexion électrique	14
5.2	Entrée de l'eau	15
5.3	Raccordement de la vidange	16
5.4	Evacuation des vapeurs de la chambre de cuisson	18
5.5	Raccordement au gaz	19
5.6	Plaque signalétique (modèles de four à gaz)	20
6.	INSTRUCTIONS D'UTILISATION	22
6.1	Première utilisation de l'appareil	22
6.2	Utilisation pour cuisson	22
6.3	Panneau de commandes	23
6.4	Réglage manuel du tirage de la cheminée	24
6.5	Nettoyage de l'appareil	25
7.	ENTRETIEN DE BASE DE L'APPAREIL	26
8.	QUESTIONS FREQUENTES	27

1. 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 + Regulation (UE) 2016/426

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; UNE-EN 203-1:2014; UNE-EN 203-2-2:2007; UNE-EN 60335-2-102:2016

Fabricant:	FM CALEFACCIÓN S.L. CIF: B-14343594
Adresse:	CTRA. de Rute km.2.700, C.P.:14900, Lucena Cordoba, Espagne
Type d'équipement:	FOUR /OVEN
Marque:	FM CALEFACCIÓN
Modèle:	STG 51 M / STG 71 M / STG 111 M STG 71 M GAS / STG 111 M GAS STB 604 M / STB 606 M / STB 610 M STB 606 M GAS / STB 610 M GAS

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**

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:	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.

- L'appareil est destiné à un usage professionnel UNIQUEMENT.
- Les pièces qui ont été protégées par le client et le fabricant ne doivent pas être modifiées par l'installateur ou l'utilisateur final de l'appareil.
- 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 pour quoi 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 (60/40)	20 kg	Maximum 15 kg per rack
6 x (60/40)	30 kg	Maximum 15 kg per rack
7 x (Gn 1/1)	35 kg	Maximum 15 kg per rack
10 x (60/40)	45 kg	Maximum 15 kg per rack
11 x (Gn 1/1)	50 kg	Maximum 15 kg per 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.

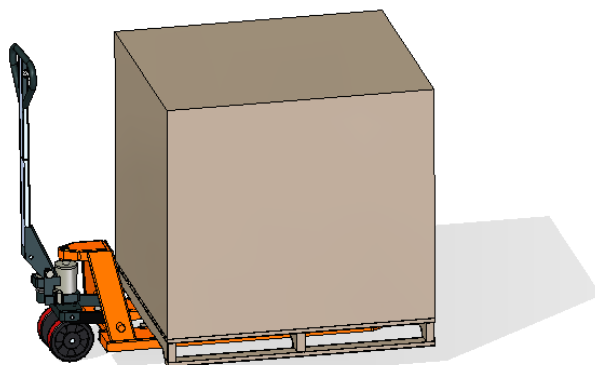
Lorsque l’emballage est apparemment correct, et après avoir déballé vous observez des dégâts, remettez l’emballage original sur la machine, prenez des photographies de cet emballage ainsi que de l’étiquette de l’agence de transport. Ensuite, déballez de nouveau et prenez des photographies des dégâts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

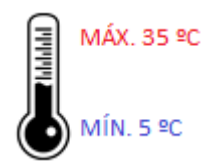
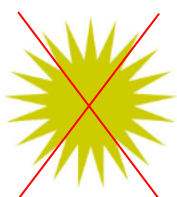
Retirez le film de protection de l'équipement. Nettoyez les restes de colle avec un dissolvant approprié. N'utilisez en aucun cas des produits abrasifs ou acides ni d'outils qui peuvent abîmer les surfaces.

Si votre équipement incorpore un kit de Sonde à **coeur**, 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%.

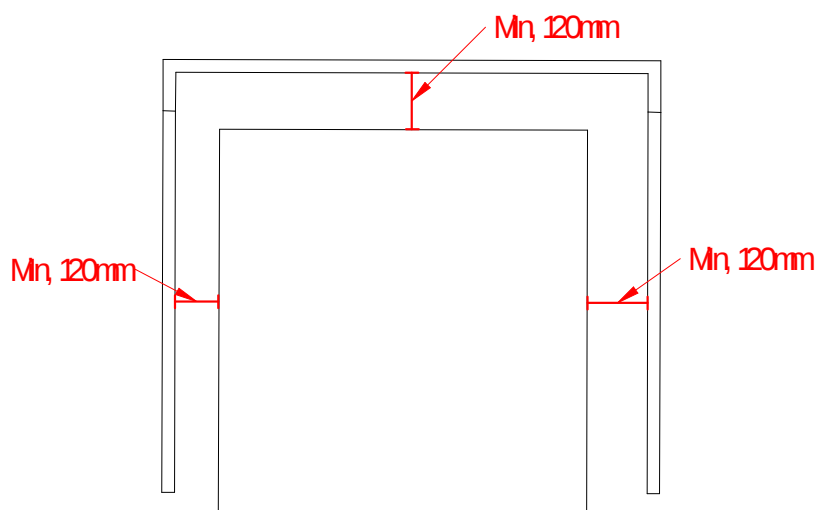




Nous conseillons de laisser un espace d'au moins 120 mm pour d'éventuelles réparations ; dans le cas de foyers de chaleur ou d'éléments combustibles, la distance de sécurité doit être d'au moins 700 mm. Il est recommandé de garantir une bonne ventilation de l'appareil afin de ne pas surchauffer ses composants.

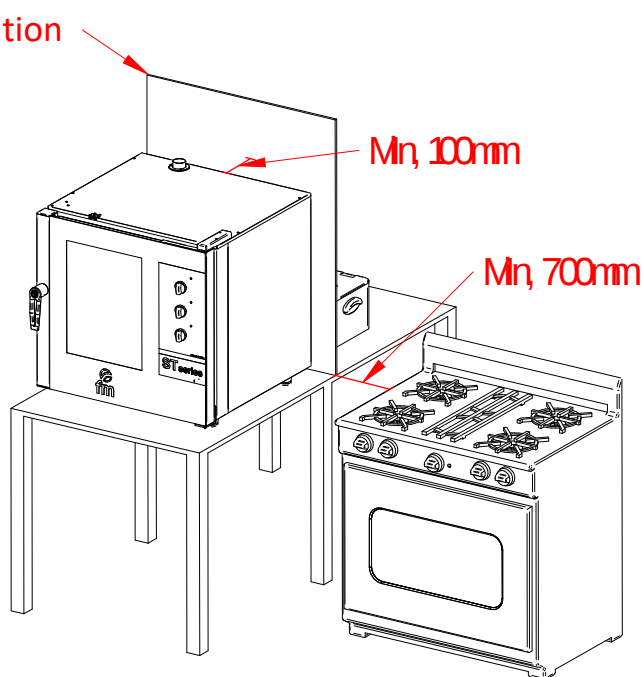


Exemple d'installation de l'équipement sans source de chaleur à proximité.



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

Panneau d'isolation
ignifuge





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.

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 Connection électrique

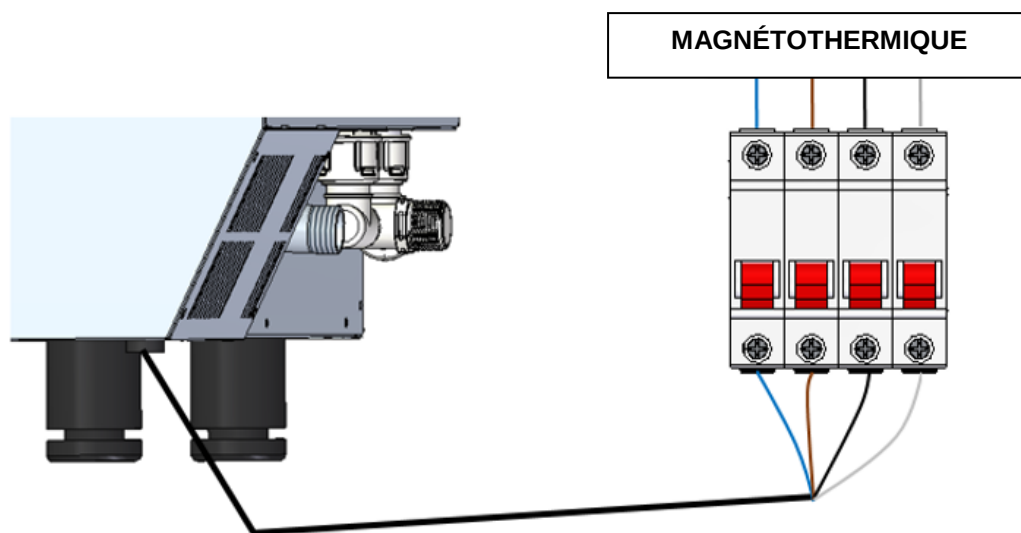
Avant de brancher l'équipement au réseau électrique, vérifiez que les caractéristiques du réseau correspondent à celles décrites dans les caractéristiques techniques de chaque appareil. L'installation électrique doit être effectuée par du personnel autorisé et doit être conforme à la normative en vigueur.

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.

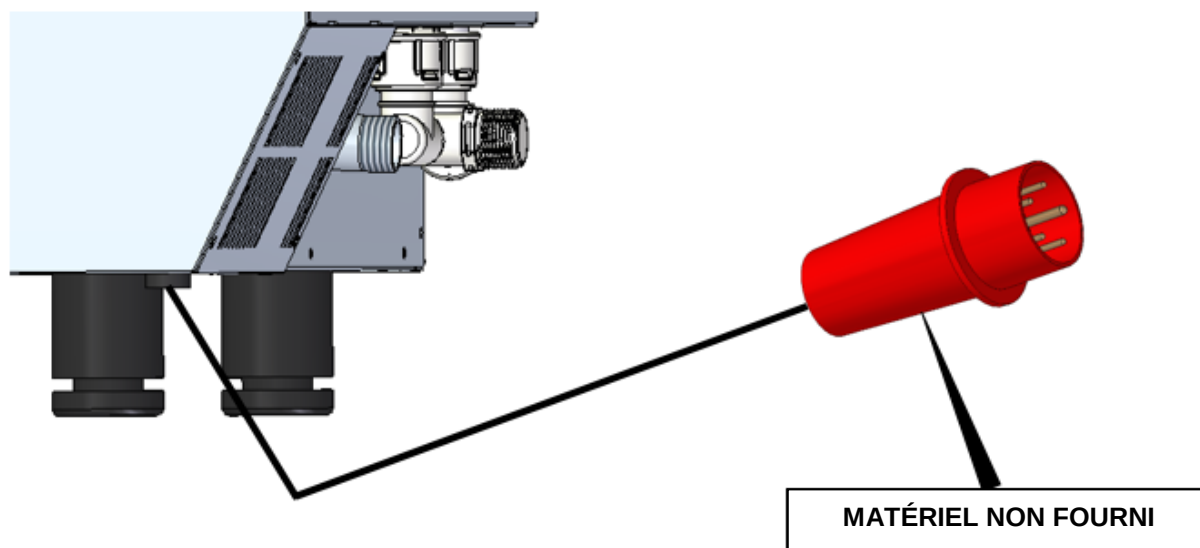
Nous indiquons, ci-dessous, les types de connexions électriques recommandées:

TRIPHASÉ 400V

- Connexion triphasée 400V directement connectée au magnétothermique.

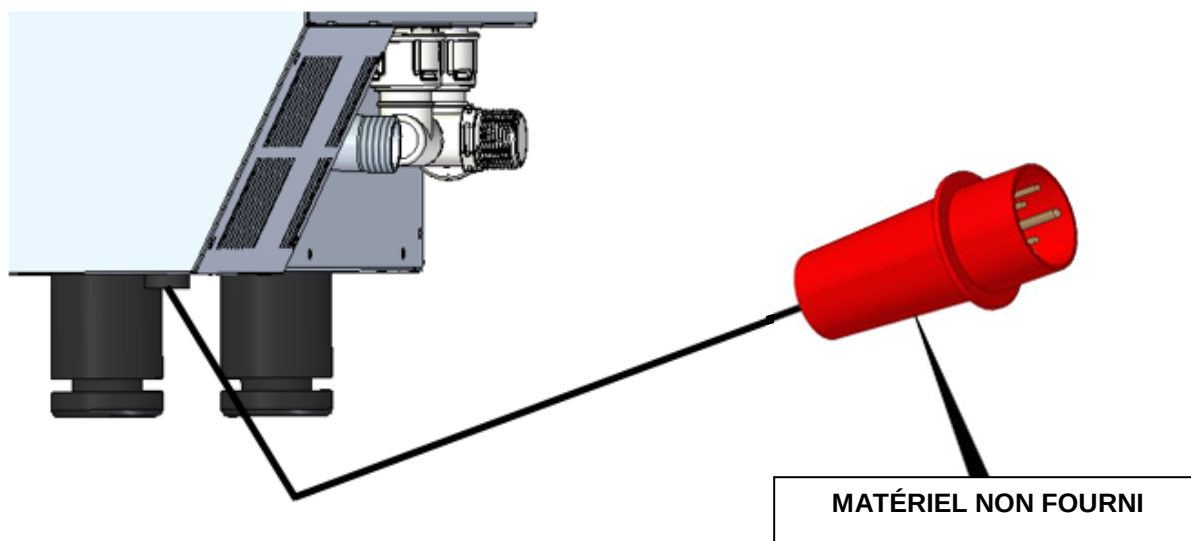


- Connexion triphasée 400V connectée à une prise triphasée type CETAC.



TRIPHASÉE 230V

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

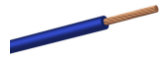


Dans le but d'éviter tout danger en raison d'un réarmement accidentel du dispositif thermique de coupure, cet appareil ne doit pas être alimenté au moyen d'un dispositif de contrôle externe, comme, par exemple, un temporisateur, ni être connecté à un circuit dont l'alimentation s'interrompt régulièrement.

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 $\frac{3}{4}$ " 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

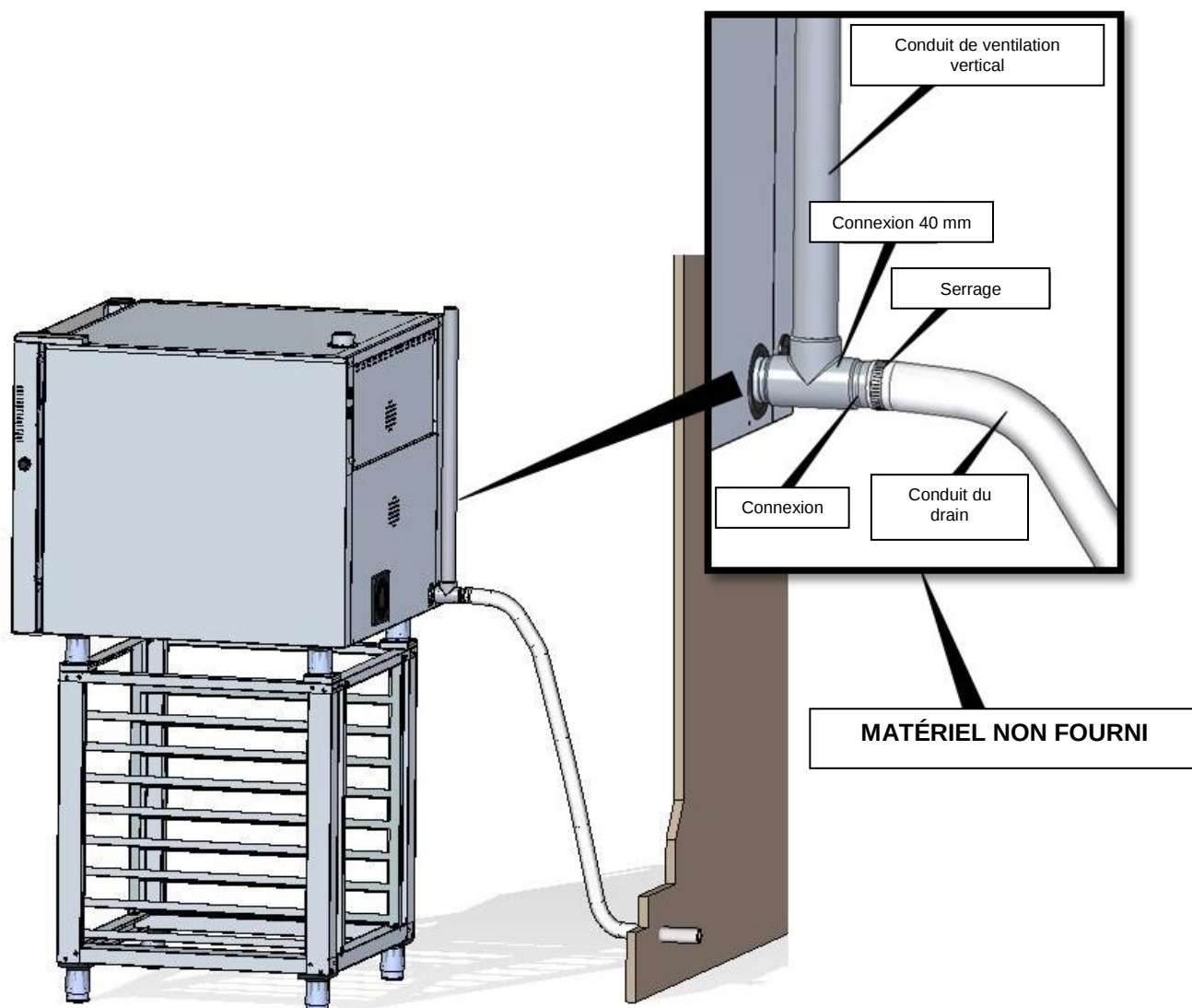
- Le raccordement de la vidange du four doit être effectué avec des tubes de refoulement qui garantissent une stabilité thermique, les gaz du four pouvant atteindre des températures élevées (85-95°C).
- Il est conseillé de raccorder le tube de vidange du four à travers un siphon correspondant pour ainsi 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.

Modèle de vidange:

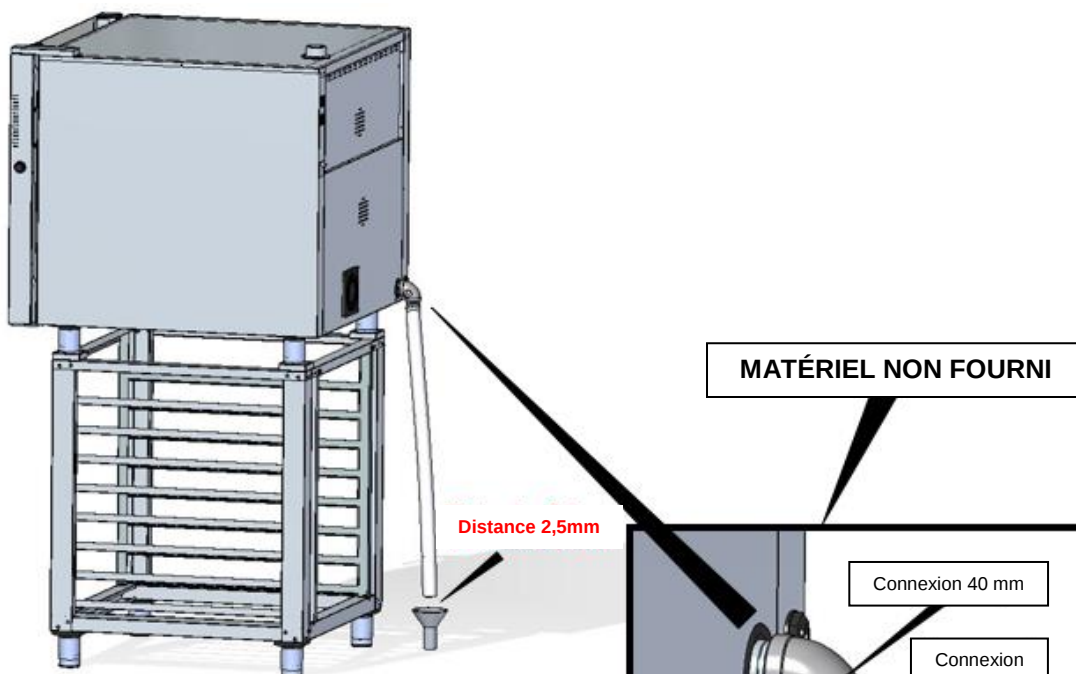
1. Drainage mural:

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.

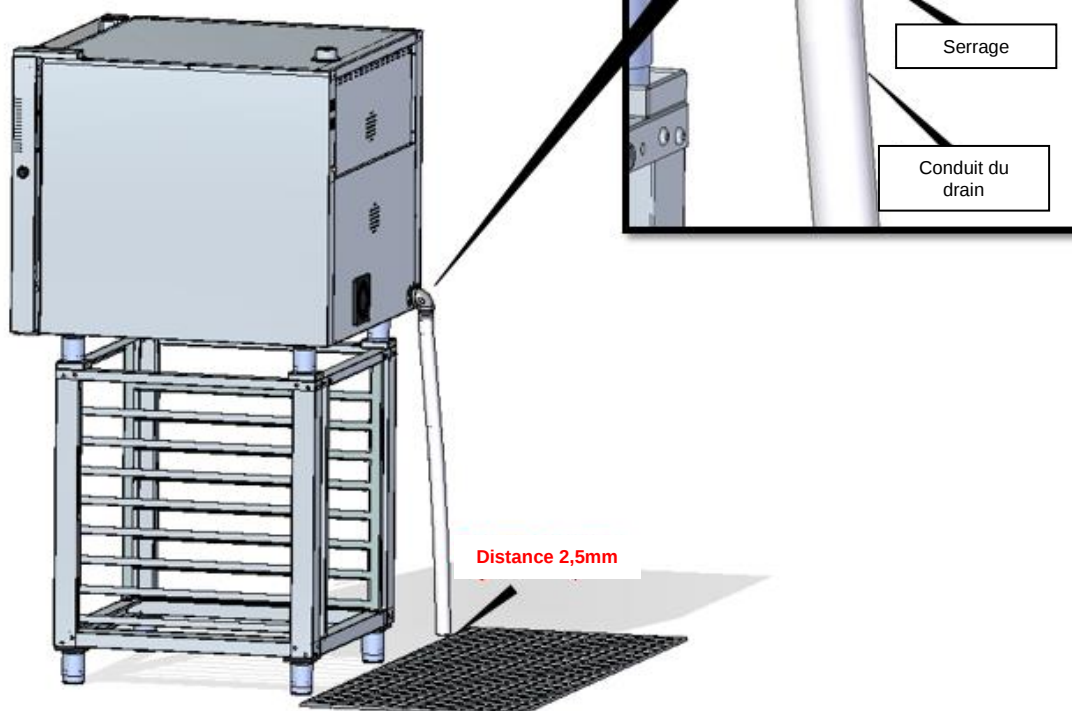
Si vous n'installez pas le conduit de ventilation vertical, il n'est pas possible de garantir le drainage correct ce qui peut entraîner des avaries et la perte de la garantie.



2. Vidage séparée avec entonnoir:



3. Vidage 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



Pour toute information relative à l'installation des appareils à gaz (raccordement à la ligne d'alimentation, évacuation des fumées, régulation, etc.), veuillez vous référer à la section correspondante spécifiée dans le document "MANUEL TECHNIQUE D'INSTALLATION DES FOURS À GAZ".

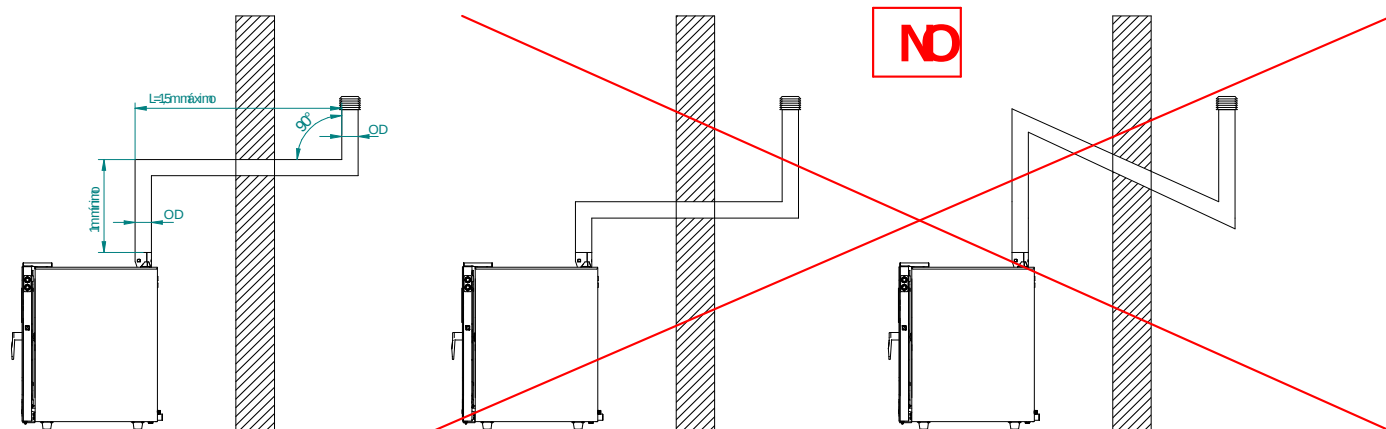
5.5.1 Raccordement pour l'évacuation des gaz de combustion



Toutes les informations spécifiées dans cette section sont destinées à l'information de l'utilisateur final.

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 B23: Ainsi, le gaz de combustion sont évacués vers l'extérieur par un cheminée à tirage naturel équipée d'un clapet anti-retour.





Pour tout doute relatif au processus de montage nécessaire à l'évacuation des gaz, veuillez consulter le manuel technique d'installation.



Il est conseillé d'installer un chapeau de cheminée à l'extrémité de la cheminée afin d'empêcher l'eau de pluie de pénétrer dans l'appareil et d'éviter d'éventuels retours d'air causés par des vents forts.

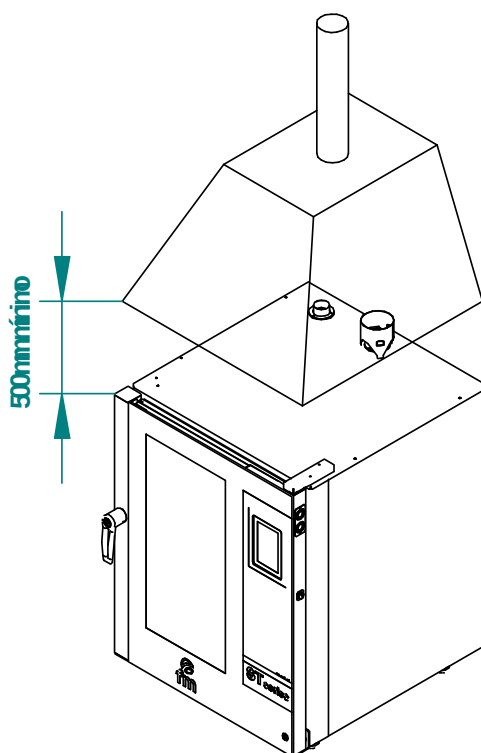


La température des gaz de combustion peut atteindre 500°, nous recommandons donc d'utiliser un tuyau en acier inoxydable ou un matériau similaire résistant aux hautes températures.



Pour tous les appareils équipés d'un système d'évacuation de type B23, les conduits d'évacuation doivent être nettoyés périodiquement. La procédure de ce nettoyage sera déterminée par la réglementation en vigueur dans le pays où l'appareil est installé.

Type d'évacuation A3: Ainsi, les gaz de combustion sont évacués vers l'extérieur par une hotte d'aspiration. La distance minimale entre le four et la hotte doit être d'au moins 50 cm.



5.6 Plaque signalétique (modèles de fours à gaz)

La plaque signalétique de votre four est située en bas à gauche du four :

FABRICADO POR: B-14343594

CE PIN: xxxxxxxxx 0370/21 Mod. STG 71 V7 GAS

STG 71 V7 GAS

230v 50/60Hz 1200W

H₂O: 2-4 bar 60°C

TIPO: A3 / B23

N° Serie: H210317001774

G20 (20mbar)	G25 (25mbar)	G31 (37mbar)
1,48 m ³ /h	1,72 m ³ /h	1,09 kg/h
Qn= 14 kW	Qn= 14 kW	Qn= 14 kW

PAISES-CATEGORIAS-PRESIONES

	CAT.	mbar		CAT.	mbar
AT	I2H	20	HU	I2H	20
BE	II2E+3P	20/25-37	IE	II2H3P	20-37
CH	II2H3P	20-37	IT	II2H3P	20-37
CY	I2H	20	LT	II2H3P	20-37
CZ	II2H3P	20-37	LU	I2H	20
DE	II2E3P	20-37/50	LV	I2H	20
DK	I2H	20	NO	I2H	20
EE	I2H		PL	I2E+	20/25
ES	II2H3P	20-37	PT	II2H3P	20-37
FI	I2H	20	RO	II2H	20
FR	II2E+3P	20/25-37	SE	I2H	20
GB	II2H3P	20-37	SI	II2H3P	20-37
GR	II2H3P	20-37	SK	II2H3P	20-37
HR	II2H3P	20-37	TR	I2H	20

Emplacement de la plaque signalétique



Selon le pays dans lequel l'appareil sera utilisé, il sera préréglé pour être utilisé avec un ou deux types de gaz. Sur la plaque signalétique, l'utilisation de gaz autorisée par le four selon le réglage d'usine **(1)** et l'homologation de gaz selon le pays dans lequel l'appareil doit être utilisé **(2)** sont indiquées:

FABRICADO POR: B-14343594

CE PIN: xxxxxxxxx 0370/21 Mod. STG 71 V7 GAS

STG 71 V7 GAS

230v 50/60Hz 1200W

H₂O: 2-4 bar 60°C

TIPO: A3 / B23

N° Serie: H210317001774

G20 (20mbar)	G25 (25mbar)	G31 (37mbar)
1,48 m ³ /h	1,72 m ³ /h	1,09 kg/h
Qn= 14 kW	Qn= 14 kW	Qn= 14 kW

PAISES-CATEGORIAS-PRESIONES

	CAT.	mbar		CAT.	mbar
AT	I2H	20	HU	I2H	20
BE	II2E+3P	20/25-37	IE	II2H3P	20-37
CH	II2H3P	20-37	IT	II2H3P	20-37
CY	I2H	20	LT	II2H3P	20-37
CZ	II2H3P	20-37	LU	I2H	20
DE	II2E3P	20-37/50	LV	I2H	20
DK	I2H	20	NO	I2H	20
EE	I2H		PL	I2E+	20/25
ES	II2H3P	20-37	PT	II2H3P	20-37
FI	I2H	20	RO	II2H	20
FR	II2E+3P	20/25-37	SE	I2H	20
GB	II2H3P	20-37	SI	II2H3P	20-37
GR	II2H3P	20-37	SK	II2H3P	20-37
HR	II2H3P	20-37	TR	I2H	20

Marque pour le changement d'utilisation vers un deuxième type de gaz



Si un seul type de gaz est autorisé, la conversion à un second type n'est pas possible. Si l'utilisation d'un deuxième type de gaz est autorisée, en cas de passage à un deuxième type de gaz par un technicien qualifié et autorisé, cela sera indiqué sur la plaque signalétique. Pour plus d'informations, consultez le manuel d'installation technique.



Les valeurs de référence indiquées sur la plaque signalétique ont été obtenues dans des conditions de laboratoire, conformément à la réglementation en vigueur. Ces valeurs sont sujettes à des variations, en fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil.

6. Instructions d'utilisation

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

6.1 Première utilisation de l'appareil

Éliminez le film plastique de protection extérieure. S'il reste de la colle, utilisez un dissolvant approprié et ensuite nettoyez avec du savon et rincez.

La chambre intérieure et les plateaux doivent être nettoyés avec de l'eau et du savon et ensuite être soumis à un cycle de 200°C pendant 30 minutes.



Avertissement: n'utilisez jamais de produits qui peuvent être agressifs ou acides, ces produits peuvent endommager l'appareil.



Avertissement: à chaque fois que vous devez réaliser une intervention de maintenance ou de nettoyage manuel débranchez l'alimentation électrique et attendez que l'appareil soit froid

6.2 Utilisation pour cuisson

L'appareil est conçu pour être utilisé dans la cuisson ou la régénération de produits de boulangerie et de pâtisserie, frais et congelés, ainsi que des produits gastronomiques, la température maximale disponible étant de 250°C.:

SÉRIES	STG/STB
Température	50°C – 250°C
Temps	0-120 min + modo continuo
Humidification	0 - 100%

La distance entre plateaux est de 65mm dans le cas des modèles de la série STG et de 80 mm dans le cas des modèles de la série STB. Dans la mesure du possible, nous vous recommandons de laisser un espace de 40-60 mm entre les pièces du même plateau afin que l'air puisse circuler efficacement.

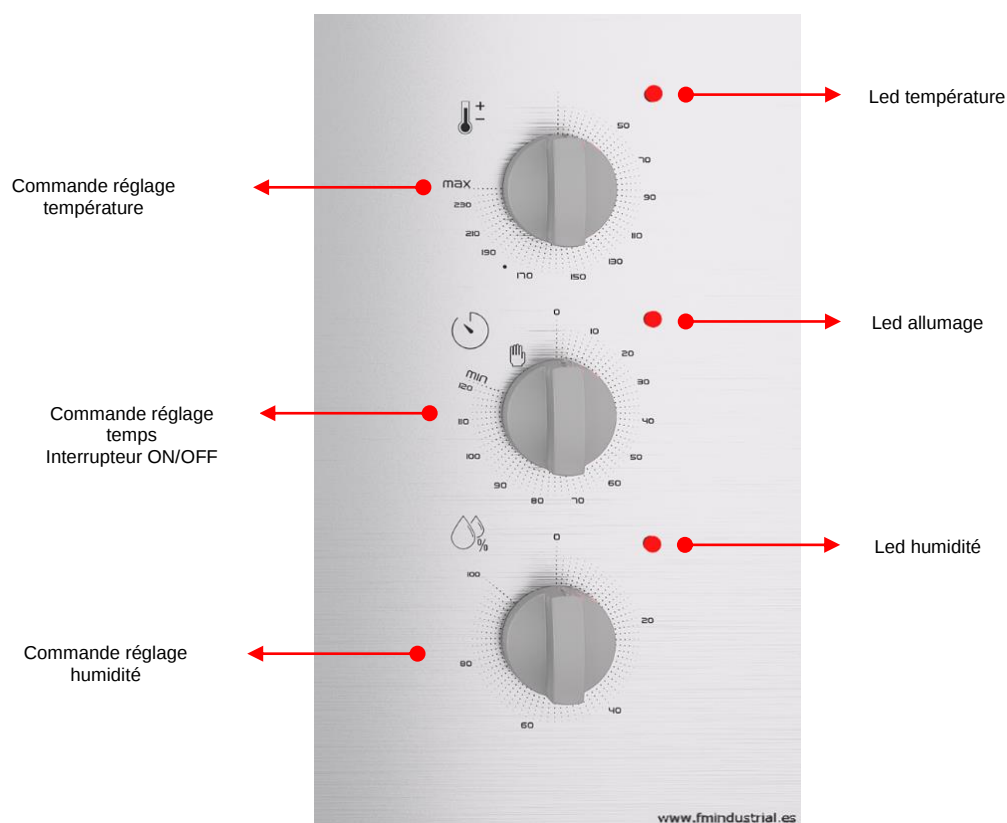
Nous recommandons des plateaux en aluminium perforés pour pâtisserie et boulangerie, en acier pour gastronomie et des grilles pour aliments rôtis.

Nous recommandons également de préchauffer l'appareil à une température supérieure de 30°C à la température de cuisson des aliments pendant environ 20 minutes ; cela garantit une meilleure finition du produit.

Pour l'utilisation de produits pré-congelés, il est recommandé de décongeler le produit avant de l'enfourner afin d'obtenir une cuisson plus uniforme ainsi qu'un temps de cuisson plus court.

6.3 Panneau de commandes

Le panneau de contrôle compte 3 commandes et 3 leds de signalisation:



Il existe trois variables que l'utilisateur peut régler: température, temps et humidité. Toutes dépendent du type d'aliment et de la quantité de cet aliment introduite dans le four.



Température: est réglée avec la commande montrée, de 50°C à 250°C. À chaque fois que l'appareil est chauffé au moyen d'une résistance, le led rouge s'allume avec cette commande.



Temps: est réglé avec la commande montrée, de 0 à 120 minutes, même s'il existe un mode continu qui fait travailler l'appareil à chaque fois que la porte est fermée (représentée par le symbole de la main ouverte). À chaque fois que l'appareil travaille, le led rouge à proximité de cette commande, s'allume. À la fin du cycle et après avoir mis sous tension l'appareil, le four émet un signal acoustique.



Humidificateur: contrôlé en injectant de l'eau dans la turbine et en générant de la vapeur immédiatement pour éviter que les aliments ne sèchent. Pour activer cette option tournez la commande de l'humidification et sélectionnez le % d'humidité souhaitée (0-100%).

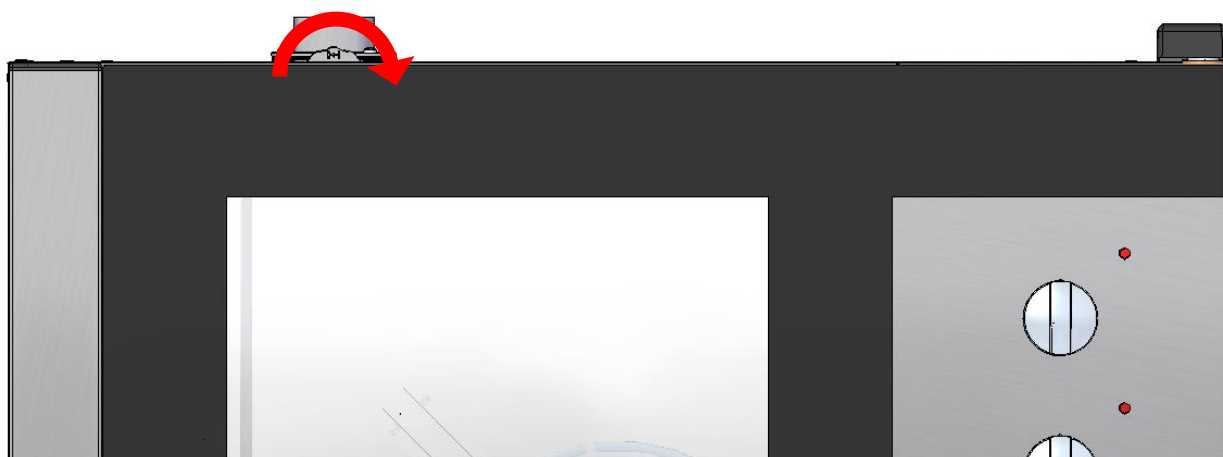
Réinitialisation de l'unité de commande de l'électrovanne (uniquement pour les modèles de fours à gaz): est utilisé lorsqu'il y a une erreur de fonctionnement de l'électrovanne qui contrôle l'alimentation en gaz du four. Lorsqu'une telle erreur se produit, le bouton s'allume en rouge, indiquant la nécessité d'appuyer dessus pour réinitialiser le four et lui permettre de fonctionner à nouveau.



6.4 Réglage manuel du tirage de la cheminée

Le tirage de la cheminée peut être maintenu ou ouvert pendant la cuisson. Pour cela, vous pouvez le régler de manière manuelle, au moyen de la roulette qui apparaît sur l'image suivante.

- Si vous la faites tourner dans le sens horaire, le tirage reste fermé.
- Si vous la faites tourner en sens antihoraire, le tirage reste ouvert.



6.5 Nettoyage de l'appareil



Avertissement: N'utilisez jamais de produits qui peuvent être agressifs ou acides, ces produits peuvent endommager l'appareil.



Avertissement: Les graisses ou les restes d'aliments peuvent provoquer un incendie de l'intérieur de l'appareil.

- Les surfaces intérieures et extérieures du four doivent être fréquemment nettoyées afin d'en garantir l'hygiène et le fonctionnement. Pour le nettoyage de ces surfaces il ne faut pas utiliser de produits abrasifs ou inflammables qui peuvent endommager l'appareil.
- N'utilisez pas de jet d'eau direct ou de vapeur à pression pour le nettoyage de l'appareil.
- Pour le nettoyage de l'appareil suivez les indications ci-dessous :
Allumez le four, programmez 100% d'humidité et 60 °C pendant au moins 15 min et ensuite retirez les résidus avec un chiffon humide.
- Pour un meilleur nettoyage de la chambre de cuisson du four vous pouvez utiliser un détergent FM avec l'aide d'un pulvérisateur.



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



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

7. Entretien de base de l'appareil



Avertissement: avant d'effectuer toute procédure d'entretien de base, vérifiez que le four est froid et qu'il est débranché de tout type d'alimentation (électricité, eau ou gaz).

- Nettoyez régulièrement l'appareil en suivant les instructions données dans la section précédente.
- Vérifiez que tous les dispositifs

Si vous avez un modèle de four à gaz :

- Vérifiez fréquemment que la sortie des gaz de combustion n'est pas obstruée.
- Vérifiez fréquemment que l'installation de gaz est parfaitement étanche.
- Vérifiez que le système d'évacuation des gaz de combustion est correctement installé et que sa fixation est stable.



Il est recommandé de faire effectuer au moins une inspection annuelle par un technicien qualifié et spécialisé.

8. Questions fréquentes

Nous vous présentons ci-dessous une liste des causes de failles les plus fréquentes et leurs possibles solutions.

FAILLE	CAUSE	SOLUTION
L'appareil ne s'allume pas	Manque de tension de réseau	Vérifiez la tension de réseau
	Connexion réseau inappropriée	Vérifiez la tension de réseau
	Calibre de différentiel inapproprié	Vérifiez le calibre différentiel
	Calibre du thermique inapproprié	Vérifiez le calibre thermique
	Faillle thermostat sécurité	Appuyez sur le bouton de réinitialisation du thermostat de sécurité en retirant avant le bouchon vissé correspondant. Pour savoir où se trouve le thermostat de sécurité, consultez le chapitre "Caractéristique techniques" et recherchez le modèle de votre appareil. Si la faille persiste, contactez un technicien spécialisé.
L'appareil ne fonctionne pas correctement	Porte pas bien fermée	Fermez bien la porte.
	Micro de porte ne fonctionne pas	Contactez un technicien spécialisé.
De la vapeur sort par la porte fermée	Mauvaise pose du joint	Posez bien. Si la faille persiste, contactez un technicien spécialisé.
	Mécanisme de porte déréglé	Contactez un technicien spécialisé.
Chambre du brûleur bloquée (uniquement pour les fours à gaz)	L'alimentation en gaz de l'appareil de chauffage est défectueuse	1. Vérifiez la pression d'entrée du four et l'ouverture correcte des vannes dans la ligne d'alimentation principale. 2. Appuyez sur le bouton de réinitialisation (voir apt. 6.3). 3.  <i>Si vous ne parvenez pas à réinitialiser le four, veuillez contacter immédiatement votre technicien de service agréé.</i>
	Mauvaise polarité de la fiche	1. Débrancher la fiche et la rebrancher en inversant la polarité. 2. Appuyez sur le bouton de réinitialisation (voir apt. 6.3). 3.  <i>Si vous ne parvenez pas à réinitialiser le four, veuillez contacter immédiatement votre technicien de service agréé.</i>



FM CALEFACCIÓN S.L.

B-14343594

Carretera de Rute, km. 2'700

14900 Lucena (Córdoba)

www.fmindustrial.es