



Manuel d'instructions

Fours électriques

Modèles:

STP 642 / STP 643

Module STB



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	8
4.1	Déballage	8
4.2	Transport	9
4.3	Opérations préliminaires	10
4.4	Installation de l'équipement	10
5.	MISE EN MARCHE DE L'EQUIPEMENT	11
5.1	Connexion électrique	13
5.2	Entrée de l'eau (uniquement pour les fours avec système d'humidification)	14
5.3	Raccord de vidange (uniquement pour les fours avec système d'humidification)	14
5.4	Échappement des vapeurs de la chambre de cuisson	16
6.	INSTRUCTIONS D'UTILISATION	18
6.1	Écran. Interface utilisateur et paramètres principaux	18
6.2	Définition d'une recette	20
6.3	Démarrage automatique programmé	22
6.4	Utilisation du port USB	24
7.	ALARMES	24

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

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

<i>Fabricant</i>	FM CALEFACCIÓN S.L. CIF: B-14343594
<i>Adresse</i>	CTRA. de Rute km.2.700, C.P.:14900, Lucena Cordoba, Espagne
<i>Type d'équipement</i>	FOUR / OVEN
<i>Marque</i>	FM CALEFACCIÓN
<i>Modèle</i>	STP 642 / STP 643 STB MODULE

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 (Gn 1/1 o 60/40)	20 kg	Maximum 15 kg par rack
6 x (Gn 1/1 o 60/40)	30 kg	Maximum 15 kg par rack
10 x (Gn 1/1 o 60/40)	45 kg	Maximum 15 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.

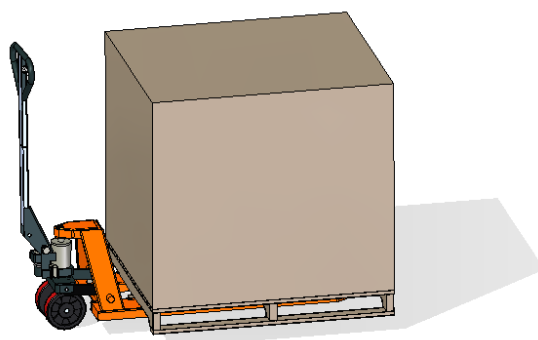
Lorsque l’emballage est apparemment correct, et après avoir déballé vous observez des dégâts, remettez l’emballage original sur la machine, prenez des photographies de cet emballage ainsi que de l’étiquette de l’agence de transport. Ensuite, déballiez de nouveau et prenez des photographies des dégâts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

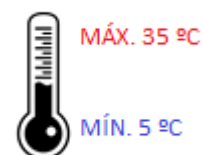
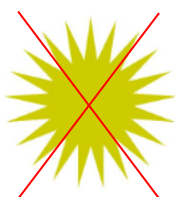
Retirez le film de protection de d’équipement. Nettoyez les restes de colle avec un dissolvant approprié. N’utilisez en aucun cas des produits abrasifs ou acides ni d’outils qui peuvent abîmer les surfaces.

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

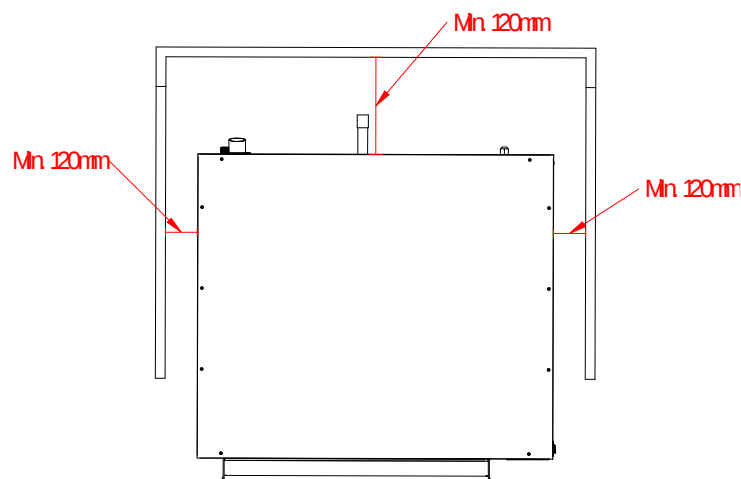
- Lorsque le four est installé sur un support auxiliaire, il faut qu'il soit fixé à ce support.
- Le local doit être aménagé et être conforme aux règlements en vigueur en matière de sécurité et d'installations.
- De plus, l'équipement doit être protégé contre les agents atmosphériques.
- Pour un bon 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%.



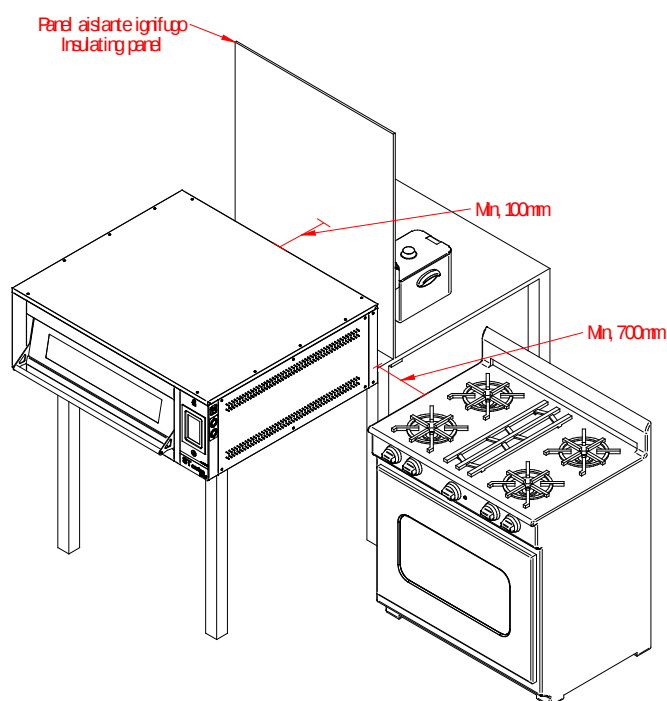
Nous conseillons de laisser un espace d'au moins 120 mm pour d'éventuelles réparations ; dans le cas de foyers de chaleur ou d'éléments combustibles, la distance de sécurité doit être d'au moins 700 mm. Il est recommandé de garantir une bonne ventilation de l'appareil afin de ne pas surchauffer ses composants.



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



Installation de l'équipement à proximité de sources de chaleur



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 d'une mauvaise installation ou mise en marche, rend nulle la garantie.

5.1 Connection électrique

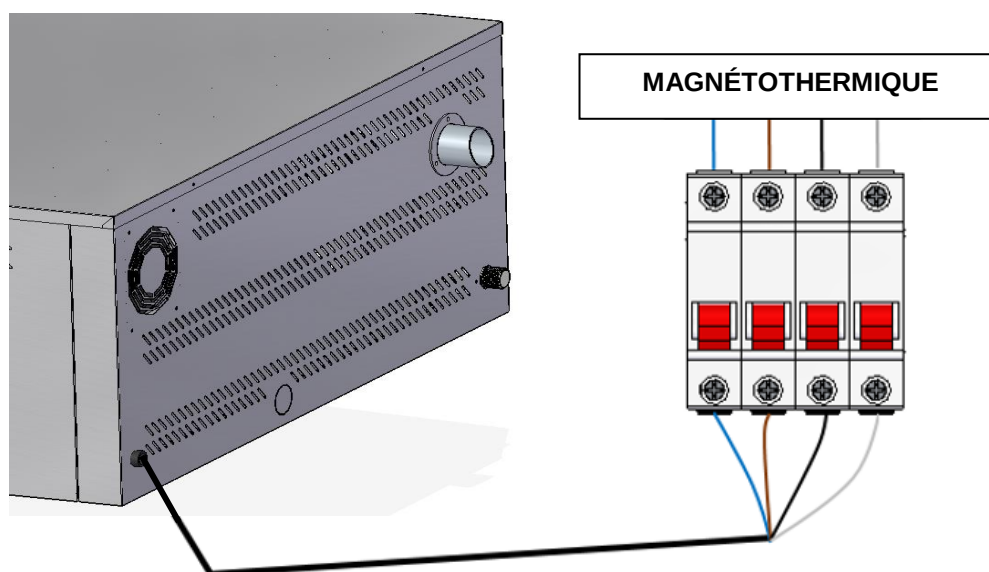
Avant de brancher l'équipement au réseau électrique, vérifiez que les caractéristiques du réseau correspondent à celles décrites dans les caractéristiques techniques de chaque appareil. L'installation électrique doit être effectuée par du personnel autorisé et doit être conforme à la normative en vigueur.

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.

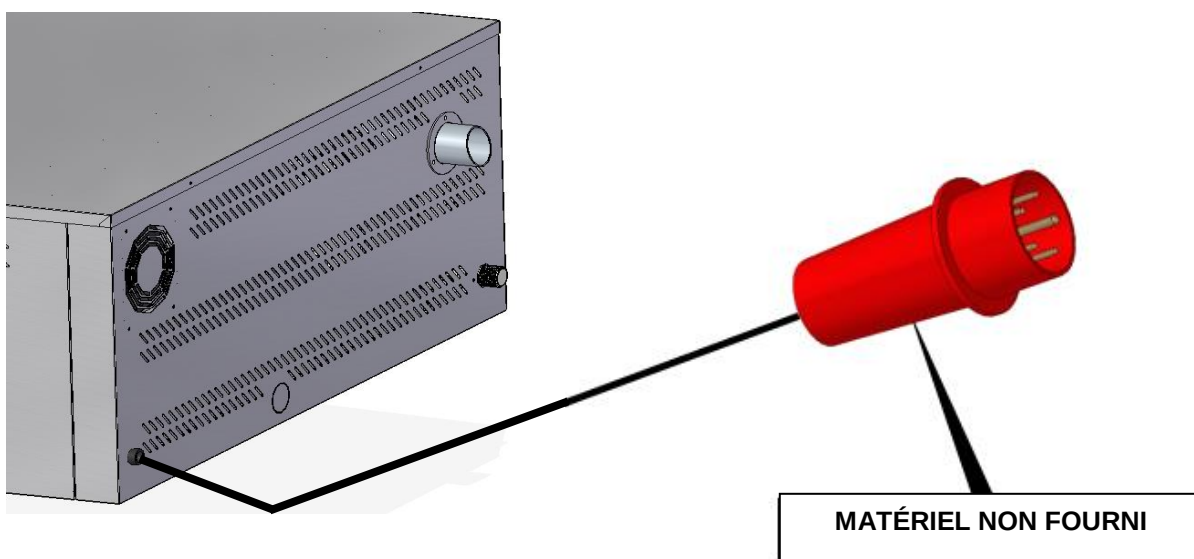
Nous indiquons, ci-dessous, les types de connexions électriques recommandées:

TRIPHASÉ 400V

- Connexion triphasée 400V directement connectée au magnétothermique

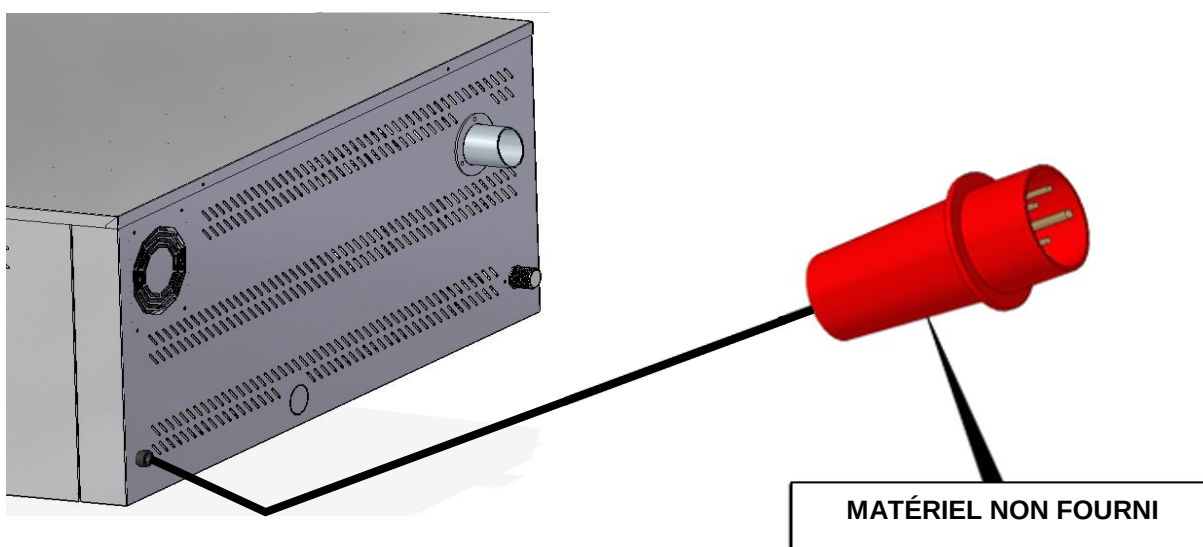


- Connexion triphasée 400V connectée à une prise triphasée type CETAC



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 une 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 cables. 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 (uniquement pour les fours avec système d'humidification)

Il est recommandé d'utiliser un filter 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 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.

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 (uniquement pour les fours avec système d'humidification)

- Le raccordement de la vidange du four doit être effectué avec des tubes de refoulement qui garantissent une stabilité thermique, les gaz du four atteindre des températures élevées (85-95°C).
- Il est conseillé de raccorder le tube de la 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.
- Être spécifique à chaque équipement. Si tel n'est pas le cas, assurez-vous que le conduit principal est dimensionnée afin de garantir un flux correct et sans obstacle.

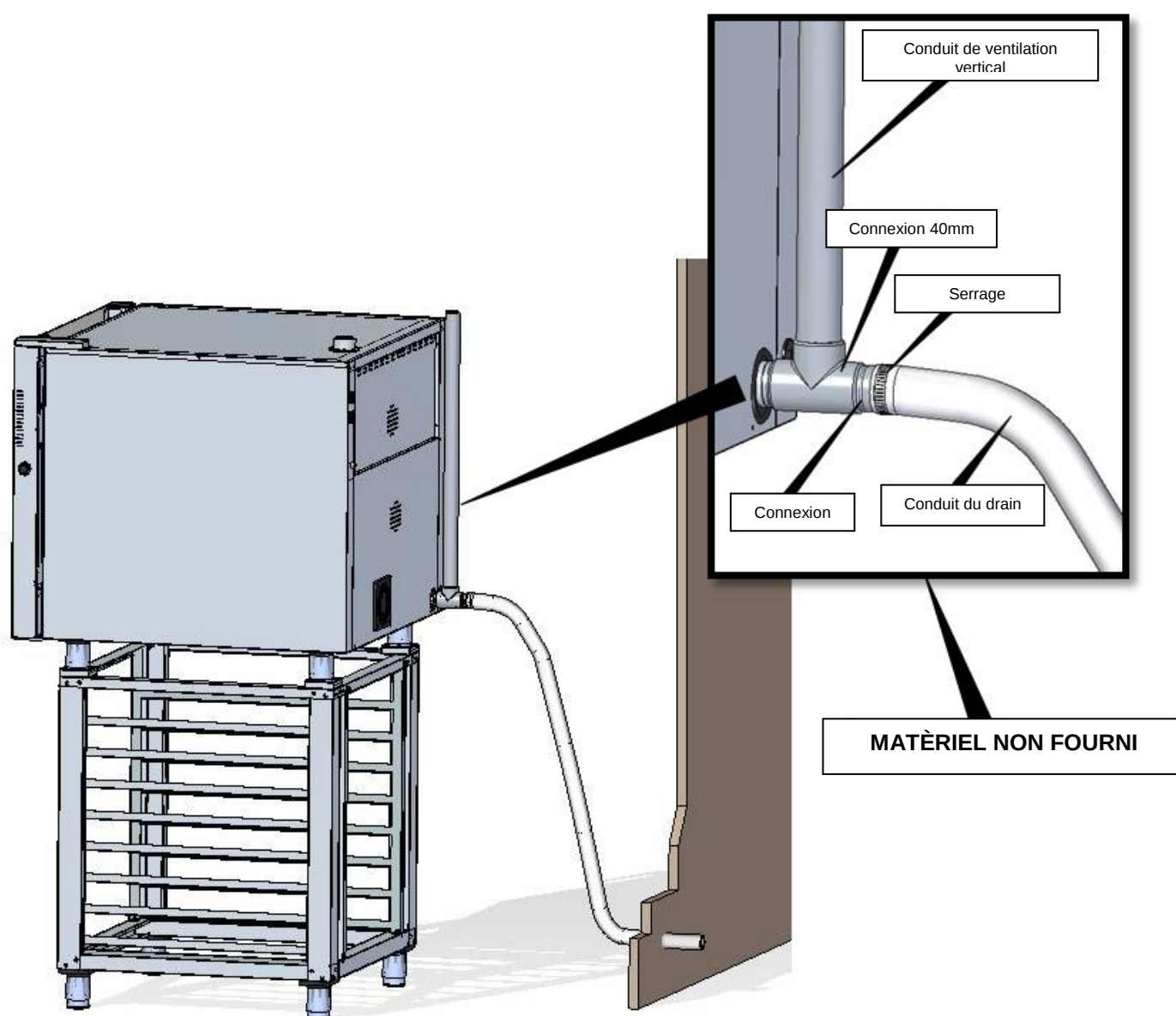
- Être spécifique à chaque équipement. Si tel n'est pas le cas, assurez-vous que le conduit principal est dimensionné afin de garantir un flux correct et sans obstacle.
- Être libre d'étranglements.

Types de drainage:

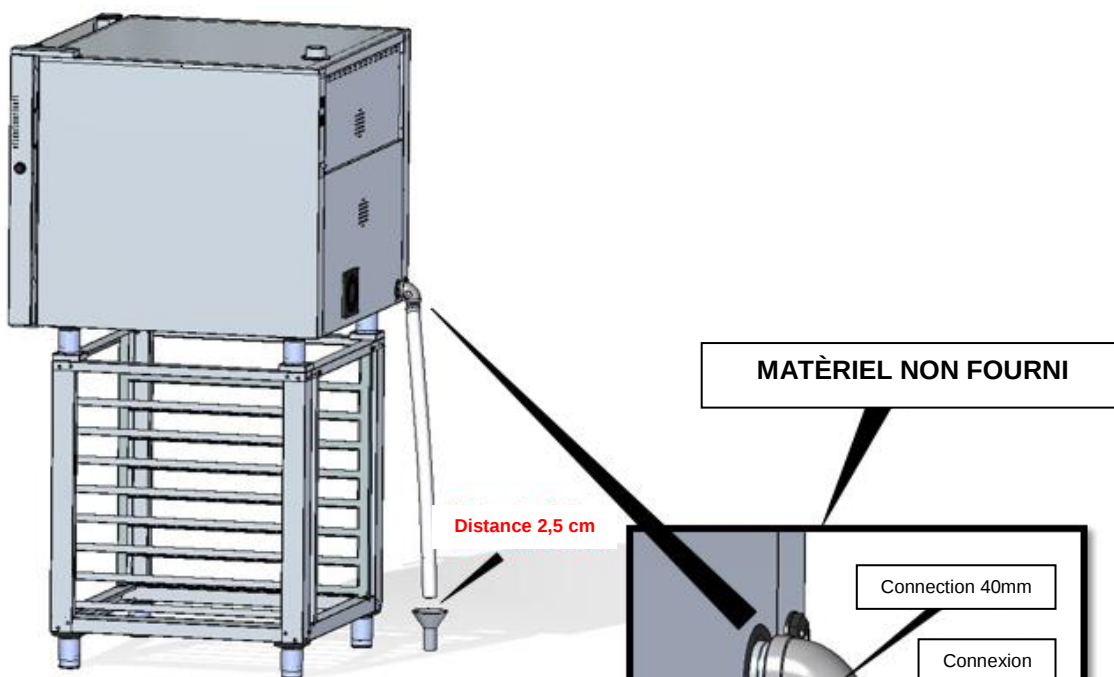
1. Drainage mural:

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.

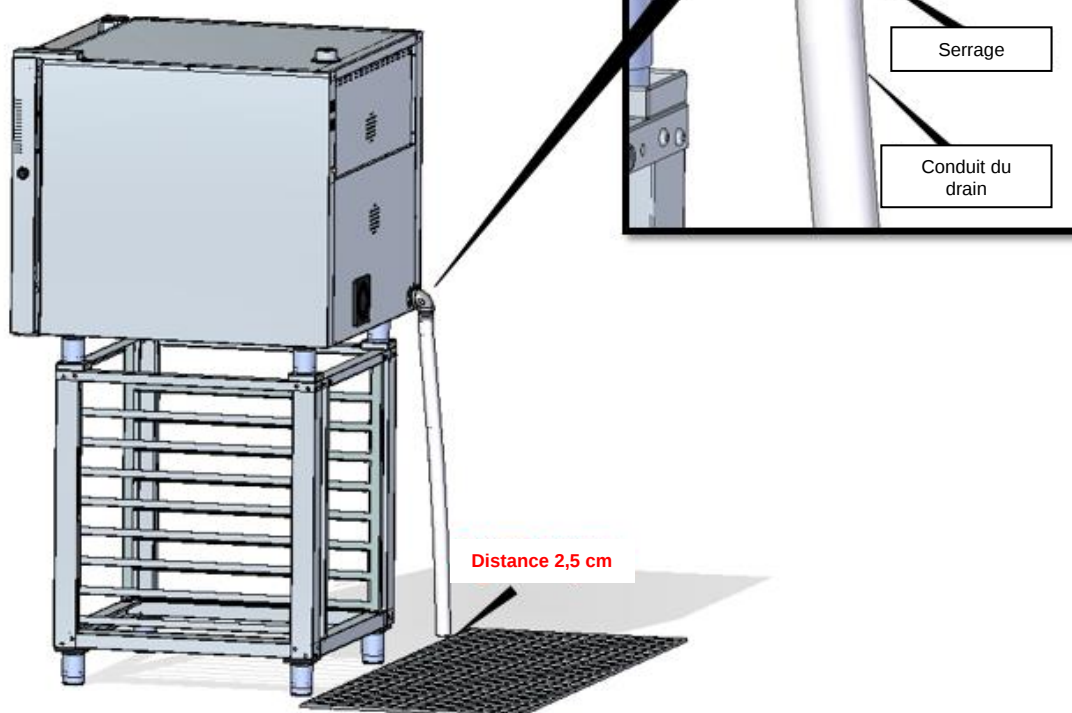
Si vous n'installez pas le conduit de ventilation vertical, n'est pas possible de garantir le drainage correct ce qui peut entraîner des avaries et la perte de la garantie.



1. 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'utiliser-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.**

6. Instructions d'utilisation

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

6.1 Écran. Interface utilisateur et paramètres principaux

6.1.1 Allumer / Éteindre le dispositif

Veuillez suivre cette étape pour allumer l'appareil:

- Appuyez sur l'icône  pour activer l'écran.



Veuillez suivre les étapes suivantes pour éteindre l'appareil et le remettre en mode veille:

- Vérifiez qu'il n'y a pas d'opérations en cours.
- Appuyez sur l'icône  et l'écran passe en mode stand-by.



6.1.2 Sélection de la langue

Vérifiez que l'appareil est allumé et réglé sur l'écran de veille:

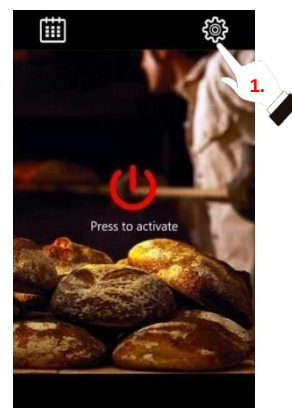
- Appuyez sur l'icône  pour aller dans le menu des paramètres, sélectionnez « **Langue** » et ensuite, choisissez la langue que vous voulez.
- Appuyez sur l'icône  pour quitter et revenir au menu principal.



6.1.3 Réglage de l'heure et de la date :

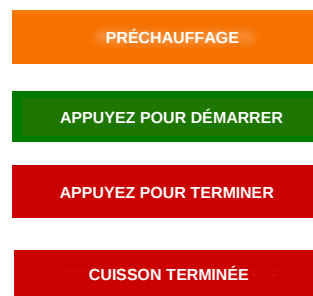
Vérifiez que l'appareil est allumé et réglé sur l'écran de veille:

1. Appuyez sur l'icône  pour accéder au menu des réglages.
2. Sélectionnez **"Horloge"** pour pouvoir modifier la date et l'heure.
3. Appuyez sur l'icône  plusieurs fois jusqu'à ce que la case verte soit sur le chiffre que vous voulez modifier.
4. Appuyez sur l'icône   ou déplacez la barre pour régler la valeur souhaitée dans le chiffre présélectionné.
5. Appuyez sur l'icône  à saveur.
6. Appuyez sur l'icône  pour sortir.



6.1.4 Barre d'état

Lorsque le four est allumé, il fonctionne et exécute un cycle de cuisson. La barre d'état indique le mode de fonctionnement du four à tout moment.



6.1.5 Injection d'humidité (uniquement pour les fours équipés d'un système d'humidification)

Si votre four est équipé d'un système d'humidification permettant d'injecter de l'humidité, l'icône  s'affiche à l'écran. Cette icône permet d'activer ou de désactiver l'injection d'humidité pendant l'exécution du cycle de cuisson.

En appuyant sur cette icône, toutes les fonctions actives pour le système d'humidification sont affichées.

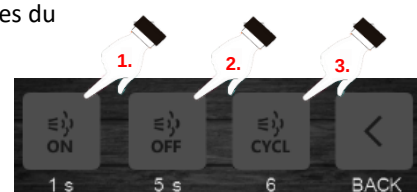
Si la température du four n'est pas appropriée pour permettre l'injection de vapeur, l'icône restera jaune.



Si la température du four est appropriée pour permettre l'injection de vapeur, l'icône devient verte.



- L'icône "MANUEL" permet l'injection de vapeur en mode manuel.
- L'icône "AUTO" permet d'activer l'injection cyclique de vapeur si le processus de cuisson est actif. Si ce processus n'est pas actif, en appuyant sur cette icône, l'injection cyclique de vapeur sera activée et présélectionnée.
- L'icône "SETUP" permet d'accéder à barre d'outils pour régler les paramètres du mode automatique d'injection de vapeur. De cette manière, il est possible de régler les valeurs suivantes:
 1. Durée du temps d'injection de l'humidité.
 2. Durée du temps de NON-injection d'humidité.
 3. Nombre de répétitions du cycle d'injection/NON injection d'humidité.



6.1.6 Réglage de la cheminée



L'icône règle la cheminée, en la fermant ou en l'ouvrant, indépendamment du fait qu'un cycle de cokéfaction soit en cours ou non.

Si le four n'est pas en train d'exécuter un cycle de cuisson, maintenez cette icône enfoncée pour régler le temps pendant lequel nous souhaitons que la cheminée s'ouvre avant de terminer le processus de cuisson.

6.1.7 Éclairage internet



L'icône allume ou éteint l'éclairage de la chambre intérieure.

6.1.8 Économies d'énergie



L'icône active la fonction d'économie d'énergie, sauf si l'option de préchauffage rapide a été sélectionnée.



6.1.9 Écran “Expert”

Appuyez sur le bouton du menu “Expert”  pour accéder à un nouvel écran contenant des fonctions supplémentaires et des informations sur l’état de l’unité.

Si aucun cycle de cuisson n’est en cours d’exécution, les fonctions disponibles sont les suivantes:

1.  Affichage des valeurs internes.
2.  Sélection d’une recette dans le livre de cuisine.
3.  Enregistrement d’une recette prédéfinie dans le livre de cuisine.
4.  Ajout d’une phase à une recette.
5.  Suppression d’une phase d’une recette.
6.  Activation manuelle de la hotte aspirante (si disponible). Si vous souhaitez l’activer, elle s’éteint au bout de 10 secondes.
7. Affichage et réinitialisation des alarmes. Si une alarme est active, l’icône  s’affichera sur l’écran principal dans le case de la date et de l’heure.



6.1.10 Écran de synthèse

Si aucune operation n’est effectuée sur l’écran pendant 60 secondes, l’écran passe en mode écran récapitulatif afin d’assurer une meilleure visibilité des températures des résistances, ainsi que du temps et de la phase du cycle de cuisson.



6.2 Réglage d’une recette

6.2.1 Informations préliminaires

1. Les recettes peuvent être divisées en une ou plusieurs phases, toutes indépendantes les unes des autres.
2. Les phases peuvent être créées ou supprimées.

- Appuyez sur l'icône  ou  de se déplacer entre les différentes phases, à condition qu'il n'y ait pas de cycle de cuisson en cours.
- Appuyez sur l'icône  ou , ou utilisez la barre de défilement pour régler les paramètres de cuisson dans chaque phase.
- Appuyez sur l'icône  pour sauvegarder les paramètres définis.
- Appuyez sur l'icône  pour sortir de la procédure sans effectuer de changements.

6.2.2 Mémoriser une recette

Le four peut enregistrer jusqu'à 99 recettes au maximum. La procédure à suivre pour enregistrer une recette est la suivante:

- Vérifiez que l'appareil est allumé et qu'il n'y a pas de cycle de cuisson en cours.
- Définir un cycle de cuisson en créant une ou plusieurs phases comme décrit dans la section ci-dessus.
- Allez dans l'écran "EXPERT" (voir section 6.1.11) et appuyez sur l'icône « Enregistrer une recette ».
- Appuyez sur l'icône  ou  pour vous déplacer les pages du livre de cuisine et sélectionner l'endroit où vous souhaitez enregistrer la recette. Ensuite, saisissez un nouveau nom pour cette recette ou écrasez
- Appuyez sur l'icône  pour sauvegarder les paramètres définis.
- Appuyez sur l'icône  pour quitter la procédure sans que les modifications soient effectuées.



6.2.3 Sélection d'une recette enregistrée

Suivez ces étapes pour sélectionner une recette enregistrée:

- Vérifiez que l'appareil est allumé et qu'il n'y a pas de cycle de cuisson en cours.
- Allez à l'écran "EXPERT" et appuyez sur l'icône .
- Appuyez sur l'icône  ou  et sélectionnez la recette que vous voulez.
- Appuyez sur l'icône  pour charger le réglage de la recette. Le nom de la recette s'affiche au bas de la minuterie.
- Appuyez sur la barre d'état  pour lancer le cycle de cuisson.
- Suivez les étapes de définition d'une recette manuelle pour modifier les



paramètres de la recette en cours.

- Après le démarrage du cycle de cuisson, la barre d'état passe à

PRESIONE PARA INTERRUMPIR

. Il suffit d'appuyer dessus pour arrêter ce cycle.

6.2.4 Suppression d'une recette

Suivez cette étape pour supprimer une recette:

- A partir de la section 4 du point 6.2.3, appuyez sur l'icône  pour supprimer la recette sélectionnée.

6.3 Démarrage automatique programmé

La fonction de démarrage automatique permet à l'utilisateur de programmer jusqu'à 9 démarrages hebdomadaires du four. De cette façon, le four sera active le jour programme à l'heure choisie et atteindra la température de consigne de la recette sélectionnée dans le programme.

6.3.1 Réglage du démarrage automatique programmé

- Vérifiez qu'il y a au moins une recette programmée et que le four est en mode veille.
- Appuyez sur l'icône  pour accéder à l'écran de programmation.
- Appuyez sur l'icône  pour sélectionner le jour souhaité.
- Appuyez sur l'icône  pour sélectionner l'heure que vous souhaitez.
- Appuyez sur l'icône  pour sélectionner la recette souhaitée.
- Appuyez sur l'icône  pour ajouter une nouvelle programmation de départ et répéter les étapes ci-dessus.
- Appuyez sur l'icône  pour supprimer un départ déjà programmé.
- Appuyez sur l'icône  ou  pour se déplacer dans les différents départs programmés.



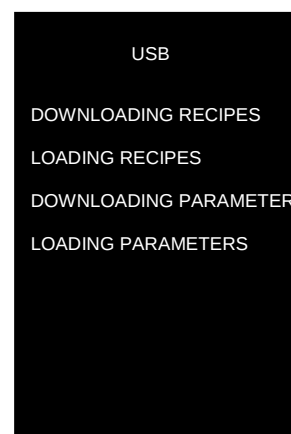
9. Lorsque le paramètre de démarrage automatique est défini et sauvegardé, l'écran affiche et suggère son activation lors du passage en mode veille. S'il y a plus d'un programme enregistré, le programme le plus proche dans le temps sera affiché pour être activé.



6.4 Utilisation du port USB

Le four est équipé d'un port USB, grâce auquel il est possible de télécharger les recettes mémorisées dans le livre de cuisine. Pour ce faire, il suffit d'insérer une clé USB (vide et/ou formatée) et d'appuyer sur l'option souhaitée.

Les autres fonctions affichées lors de l'insertion de la clé USB, telles que le chargement et le téléchargement des paramètres, ne peuvent être utilisées que par le service technique agréé.



7. Alarmes

Si une alarme est produite, le buzzer sera active et l'icône  affichée à l'écran dans le case de la date et de l'heure. Appuyez sur cette icône pour arrêter le buzzer. Appuyez à nouveau sur cette icône pour passer à l'écran « Expert » (voir section 6.1.10), sur lequel l'alarme active est affichée.

L'icône  s'affichera si une alarme nécessitant un redémarrage manuel est produite. Appuyez sur cette icône pour activer la procédure de redémarrage de cette alarme.

Le tableau ci-dessous indique la signification des codes d'alarme qui peuvent être produits dans le four.

ALARME	DESCRIPTION
Alarme RTC	<u>Description de l'alarme:</u> <i>RTC (date et heure mal configurées)</i> <u>Solution:</u> - Définissez la date et l'heure actuelles auxquelles l'alarme doit s'arrêter. Pour ce faire, allez dans Paramètres → Horloge.
Alarme de sonde de chambre supérieure et inférieure	<u>Description de l'alarme:</u> <i>Sonde de chambre</i> <u>Solutions:</u> - Vérifiez les sondes de la chambre. - Vérifiez que la sonde de la chambre est correctement connectée à la carte d'alimentation. - Si le problème persiste, remplacez la sonde. <u>Principales conséquences:</u> - Si l'alarme est active lorsque l'appareil est allumé, aucun cycle de cuisson ne peut être lancé. - Si l'alarme est active pendant un cycle de cuisson, ce cycle s'arrête. - La sortie pour le réglage de la température sera déconnectée. - Si l'alarme ne s'arrête pas, veuillez contacter le service d'assistance technique.
Alarme de panne d'alimentation	<u>Description de l'alarme:</u> <i>Coupure de l'alimentation électrique ou arrêt intempestif du four. Elle s'active en cas de coupure de l'alimentation électrique ou d'arrêt intempestif du four. Pour l'éteindre correctement, le four doit être éteint lorsque le message « PRESS TO ACTIVATE » s'affiche à l'écran.</i> <u>Solutions:</u> - Appuyez sur l'alarme pour qu'elle disparaisse de l'écran. - Vérifiez le raccordement électrique de l'appareil. - Vérifiez l'alimentation électrique de l'appareil. - Vérifiez que le four est éteint lorsque le message "PRESS TO ACTIVATE" s'affiche à l'écran.

	<u>Principales conséquences:</u> - Si l'alimentation électrique est coupée pendant un cycle de cuisson, lorsque l'alimentation est rétablie, le cycle recommence au début si la coupure de l'alimentation est inférieure à 240 minutes, sinon, le cycle est interrompu. - Si l'alarme ne s'arrête pas, contactez le Service d'Assistance Technique.
Alarme de NON-CONNECTION	<u>Description de l'alarme:</u> Sans communication entre le module de contrôle et l'écran. <u>Solutions:</u> - Vérifiez le câblage reliant l'écran à la carte d'alimentation. <u>Principales conséquences:</u> - Si l'alarme est active lorsque l'appareil est allumé, aucun cycle de cuisson ne peut être lancé. - Si l'alarme est active pendant un cycle de cuisson, ce cycle s'arrête.. - Si l'alarme ne s'arrête pas, veuillez contacter le service d'assistance technique.
COMPATIBILITÉ DE BASE Alarme	<u>Description de l'alarme:</u> Incompatibilité entre le module de contrôle et le micrologiciel installé. <u>Solutions:</u> - Vérifiez la version du micrologiciel du module de contrôle.. <u>Principales conséquences:</u> - Si l'alarme est active lorsque l'appareil est allumé, aucun cycle de cuisson ne peut être lancé. - Si l'alarme est active pendant un cycle de cuisson, ce cycle s'arrête. - Si l'alarme ne s'arrête pas, veuillez contacter le service d'assistance technique.
Alarme de TEMPÉRATURE	<u>Description de l'alarme:</u> Alarme pour la température maximale atteinte en haut ou en bas. <u>Solutions:</u> - Vérifiez que la température détectée par la sonde est correcte. - Si l'alarme ne s'arrête pas, contactez le Service d'Assistance Technique. <u>Principales conséquences:</u> - Sans conséquences.

Alarme de haute température de la carte d'alimentation	<u>Description de l'alarme:</u> Température de fonctionnement élevée dans la carte d'alimentation ou le module de commande. <u>Solutions:</u> - Vérifiez que le ventilateur de refroidissement de la plaque fonctionne correctement. - Vérifiez que le four est installé en respectant les distances de sécurité indiquées dans ce manuel et qu'aucun élément n'obstrue la sortie de l'air chaud par les trous de ventilation. - Si l'alarme ne s'arrête pas, contactez le service d'assistance technique. <u>Principales conséquences:</u> - Si l'alarme est active lorsque l'appareil est allumé, aucun cycle de cuisson ne peut être lancé. - Si l'alarme est active pendant un cycle de cuisson, ce cycle s'arrête.
Alarme du THERMOSTAT DE SÉCURITÉ	<u>Description de l'alarme:</u> Thermostat de sécurité. <u>Solutions:</u> - Réinitialisez le thermostat de sécurité. - Vérifiez que le thermostat de sécurité est bien connecté. <u>Principales conséquences:</u> - Si l'alarme est active lorsque l'appareil est allumé, aucun cycle de cuisson ne peut être lancé. - Si l'alarme est active pendant un cycle de cuisson, ce cycle s'arrête.



FM CALEFACCIÓN S.L.

B-14343594

Carretera de Rute, km. 2'700

14900 Lucena (Córdoba)

www.fmindustrial.es