



MANUEL D'INSTRUCTIONS



ÉTUVES

Modèles:

STF 610 / STF 620

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

SOMMAIRE

1. CERTIFICATION CE	3
2. GARANTIE	4
3. NORMES GENERALES ET NORMES DE SECURITÉ	5
4. INSTRUCTIONS DE SECURITÉ, TRANSPORT ET MAINTENANCE	7
5. MISE EN MARCHÉ DE L'ÉQUIPEMENT	10
6. INSTRUCTIONS D'UTILISATION	13
6.1 Première utilisation de l'appareil	13
6.2 Contrôle de chaleur sèche	14
6.3 Contrôle de chaleur humide	14
7. QUESTIONS FRÉQUENTES	15

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

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 Córdoba, Espagne
<i>Type d'équipement</i>	FOUR / OVEN
<i>Marque</i>	FM CALEFACCIÓN
<i>Modèle</i>	STF 610/STF 620

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. Garantía

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 la 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 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 installation 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.**



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 le 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.

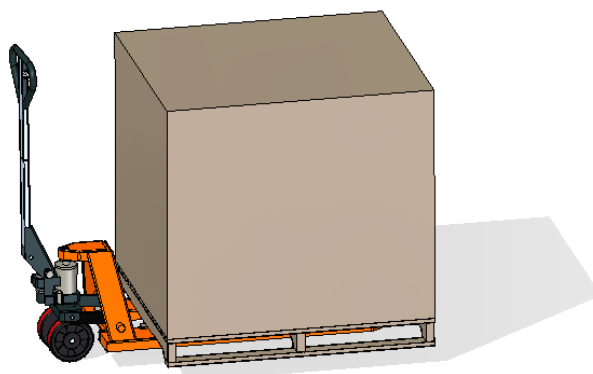
Lorsque l’emballage est apparemment correct, et après avoir déballé vous observez des dégâts, remettez l’emballage original sur la machine, prenez des photographies de cet emballage ainsi que de l’étiquette de l’agence de transport. Ensuite, déballiez de nouveau et prenez des photographies des dégâts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

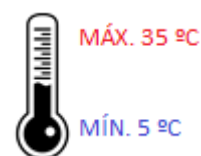
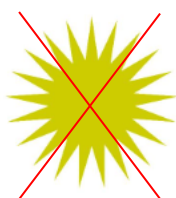
Si votre équipement incorpore un kit de Sonde à **coeur**, rappelez-vous de retirer son capuchon de protection en silicone. En effet il peut fondre et abîmer le sonde.

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.

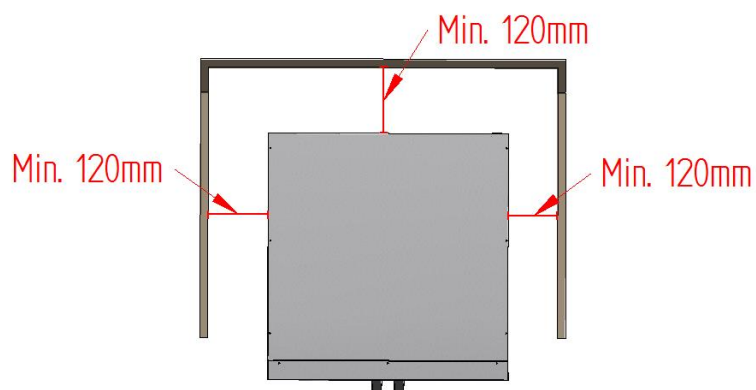
L'humidité du local, ne peut en aucun cas dépasser 70%.



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.

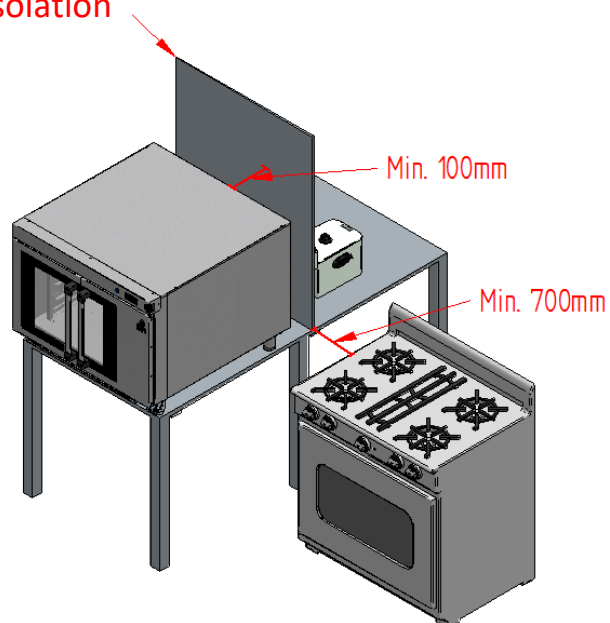


Exemple d'installation de l'équipement sans source de chaleur à proximité



Installation de l'équipement à proximité de sources de chaleur

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

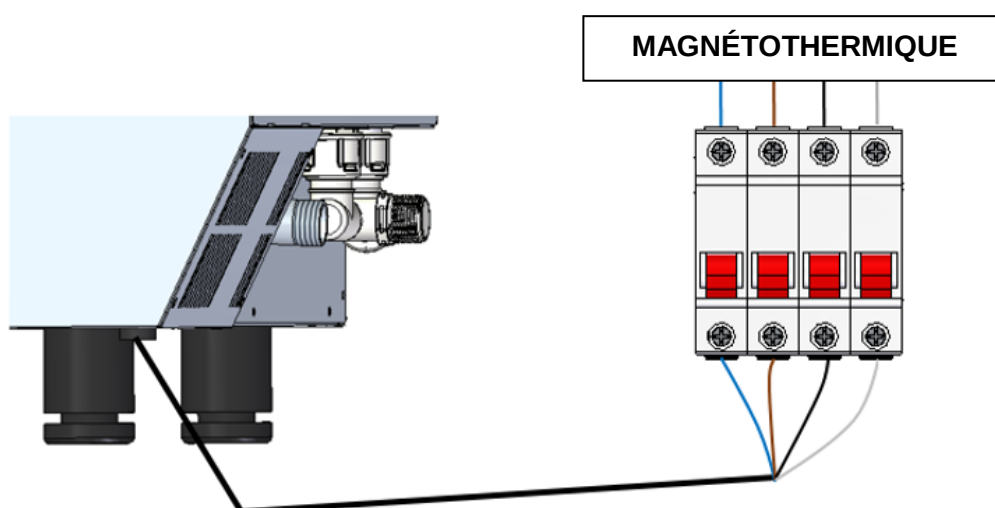
Avant de brancher l'équipement au réseau électrique, vérifiez que les caractéristiques du réseau correspondent à celles décrites dans les caractéristiques techniques de chaque appareil. L'installation électrique doit être effectuée par un personnel autorisé et doit être conforme à la normative en vigueur.

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.

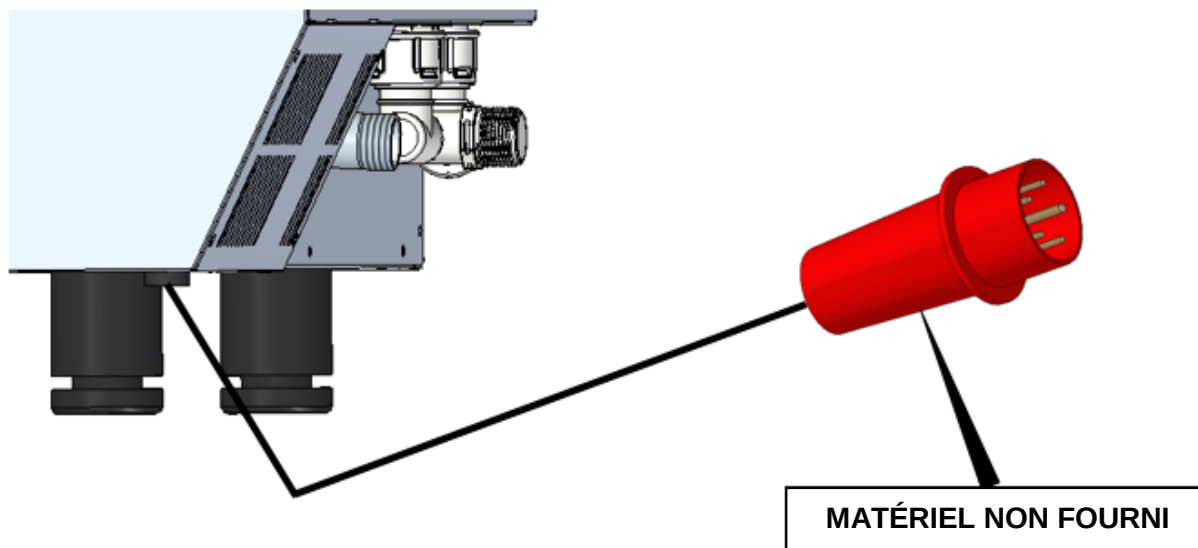
Nous indiquons, ci-dessous, les types de connexions électriques recommandées:

TRIPHASÉ 400V

- Connexion triphasée 400V directement connectée au magnétothermique

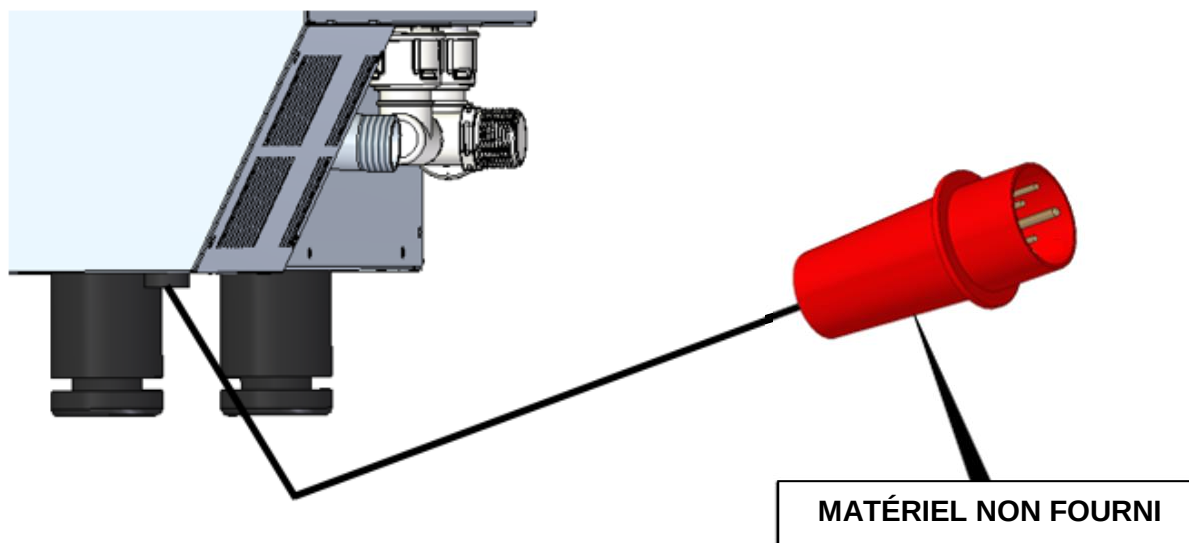


- Connexion triphasée 400V connectée à une prise triphasée type CETAC.



TRIPHASÉE 230V

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

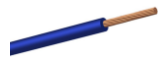


Dans le but d'éviter tout danger en raison d'un réarmement accidentel du dispositif thermique de coupure, cet appareil ne doit pas être alimenté au moyen d'un dispositif de contrôle externe, comme, par exemple, un temporisateur, ni être connecté à un circuit dont l'alimentation s'interrompt régulièrement.

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 (uniquement si votre appareil est équipé d'un système de générateur de vapeur)

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 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.

6. Instructions d'utilisation



Lisez attentivement ce manuel avant de démarrer l'appareil et conservez-le pour consultation ultérieure. Si vous avez besoin d'une assistance technique, contactez un centre technique autorisé.



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 90°C.



La distance entre plateaux est de 80. Dans la mesure du possible, nous vous recommandons de laisser un espace de 70 mm entre les pièces du même plateau afin que l'air puisse circuler efficacement.



De plus, nous recommandons la réalisation d'un processus de préchauffage de l'appareil pendant 20 minutes ; cela garantit une meilleure finition du produit

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 80°C pendant 30 minutes.



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



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 Contrôle de chaleur sèche

Le panneau de contrôle dispose d'une commande pour le contrôle de la température, d'un affichage de la température et un bouton de l'humidificateur.



Id	Description
1	Affichage de la température
2	Bouton de contrôle de la température
3	Bouton de l'humidificateur

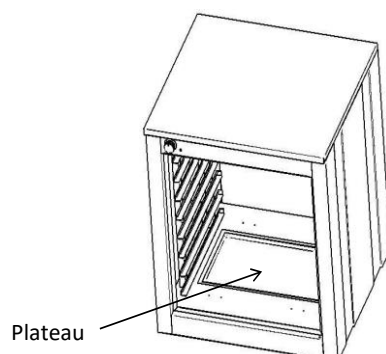
L'utilisateur peut régler une variable : la température. Celle-ci dépend du type d'aliment et de la quantité introduite de cet aliment dans le fermenteur.

Pour sélectionner la température souhaitée, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'un montre ou dans le sens inverse et appuyez pour confirmer. L'écran affiche alors la température actuelle de l'étuve. Celle-ci augmentera ou diminuera jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte.

Pour éteindre l'appareil, appuyez sur la commande et maintenez-la enfoncée pendant 2 secondes.

6.3 Contrôle de chaleur humide

L'étuve est pourvu d'un plateau à la partie inférieure sur lequel de l'eau se dépose pour pouvoir ainsi contrôler la chaleur humide.



7. Questions fréquentes

Une fois que la machine a fini de fonctionner, débranchez-la du réseau, attendez qu'elle soit refroidie et nettoyez sa chambre à l'eau et au savon. Ensuite, rincez et séchez en laissant la porte entrouverte pendant 30 minutes.



N'UTILISEZ PAS UN JET D'EAU SUR LA MACHINE, cela pourrait endommager certains composants.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
La machine ne démarre pas	Pas de tension d'alimentation	Vérifier la tension d'alimentation
	Mauvaise connection	Vérifier la conexión
	Thermostat défectueux	Contacteur un service technique
La machine ne cuit pas correctement	Élément chauffant défectueux	Contacteur un service technique
	Thermostat défectueux	Contacteur un service technique
	Mauvais placement du joint	Contacteur un service technique
	Joint de porte mal placé	Contacteur un service technique
La vapeur sort avec la porte fermée	Joint de porte mal placé	Placez-le correctement. Si elle persiste, contactez un service technique
	Mecanisme de porte mal réglé	Contacteur un service technique



FM CALEFACCIÓN S.L.

B-14343594

Carretera de Rute, km. 2'700

14900 Lucena (Córdoba)

www.fmindustrial.es