

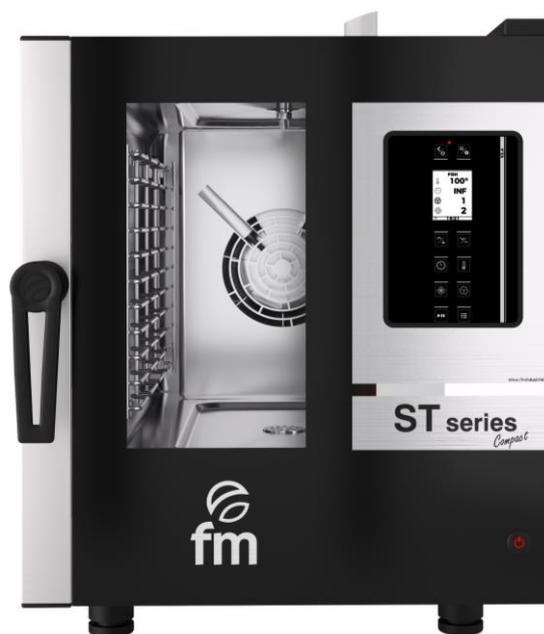


Manual de instrucciones

Hornos eléctricos

Modelos:

STC 611/611W V2.4
STC 1011/1011W V2.4



ATENCIÓN: Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato.

ÍNDICE

1.	CERTIFICACIÓN CE	4
2.	GARANTÍA	4
3.	NORMAS GENERALES Y NORMAS DE SEGURIDAD	5
4.	INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD, TRANSPORTE Y MANTENIMIENTO	7
5.	INSTALACIÓN DEL EQUIPO	9
6.	INSTRUCCIONES DE USO	12
7.	FUNCIONALIDADES	15
8.	AJUSTES AVANZADOS	25
9.	ALARMAS Y ERRORES	27

1. Certificación CE

DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD

Directiva(s) del Consejo con la(s) que se declara conformidad:
Council Directive(s) to which conformity is declared:
DC 2014/35/EU + DC 2014/30/EU + DC 2011/65/EU

Aplicación de las Normas:

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

Fabricante: **FM CALEFACCIÓN S.L.**
CIF: B-14343594

Dirección: **CTRA. de Rute km.2.700, C.P.:14900, Lucena
Cordoba, España**

Tipo de aparato: **HORNO**

Marca: **FM CALEFACCIÓN**

Modelo: **STC 611/611W V2.4**
STC 1011/1011W V2.4

Nosotros, los abajo firmantes, declaramos bajo nuestra exclusiva responsabilidad que el equipo especificado cumple con la(s) Directiva(s) y Norma(s) mencionadas

Lugar: **Lucena**

Firma: **B-14343594**

Fecha: **01/01/2024**



2. Garantía

La duración de la garantía será de **12 meses a partir de la fecha de compra del equipo.**

La garantía no cubre los daños de cristal, lámparas, juntas de puerta o deterioro del material aislante o daños imputables a una incorrecta instalación, mantenimiento, reparación inadecuada o ausencia del mismo, así como usos indebidos del aparato.

Para tramitar la reparación de un equipo en garantía o cualquier otra consulta, deberá ponerse en contacto con su distribuidor haciendo referencia de la siguiente tabla descriptiva.

Distribuidor:	Pais de destino:
Modelo del equipo:	Número de serie:
Nombre:	Fecha que se solicita:
Descripción de la avería:	
Dirección:	
Teléfono de contacto:	Horario:



Advertencia: *el ajuste incorrecto, la instalación, el servicio o mantenimiento inadecuados del aparato pueden provocar daños a bienes o personas. Por esta razón rogamos lean este manual detenidamente antes de la puesta en marcha del aparato.*

3. Normas generales y normas de seguridad



Normas de seguridad y responsabilidad para la instalación y el mantenimiento.

- Lea con detenimiento este manual antes de comenzar a trabajar con el aparato y consérvelo así mismo para consultas. En caso de necesitar asistencia técnica, acuda a un servicio técnico autorizado.
- La instalación, puesta en marcha y mantenimiento del horno debe ser realizada solo por personal cualificado y en conformidad con los baremos y características técnicas que especifica el fabricante. De igual forma, deberá respetarse la normativa vigente en seguridad y en materia de instalaciones y seguridad laboral vigente en el país de uso.
- Antes de instalar o realizar operaciones de mantenimiento verifique que el equipo se encuentra desconectado de la alimentación eléctrica.
- Antes de instalar el equipo, compruebe que las instalaciones sean conformes a las normas vigentes en el país de uso y a las indicaciones de la placa de datos.
- No deben manipularse ni desconectarse los dispositivos de seguridad del aparato, esto conllevaría a la anulación de la garantía.
- Una instalación que no respete las indicaciones del fabricante podría ocasionar daños, lesiones o accidentes mortales.
- En caso de instalar el horno sobre soportes o superpuestos, utilice únicamente los suministradas por FM y siga sus instrucciones de montaje las cuales encontrará dentro del embalaje.
- Los repuestos no originales no garantizan el óptimo funcionamiento del aparato y ocasionarán la pérdida de la garantía.
- El horno debe ser utilizado por personal debidamente formado para ello.
- La placa de datos del horno ofrece información técnica indispensable en el caso de solicitar intervención para mantenimiento o reparación del mismo, por tanto, evite retirarla, dañarla o modificarla.
- **El incumplimiento de algunas de estas normas de seguridad exime de toda responsabilidad a FM y hace que la garantía quede invalidada.**



Normas de seguridad para el uso.

- Lea con detenimiento este manual antes de comenzar a trabajar con el aparato y consérvelo así mismo para consultas. En caso de necesitar asistencia técnica, acuda a un servicio técnico autorizado.
- En caso de inactividad prolongada del aparato, deben interrumpirse todas las conexiones (suministro eléctrico y agua).
- El horno debe destinarse sólo y exclusivamente al uso para el cual ha sido diseñado, es decir, para la cocción de productos como pan o pastelería, ya sean frescos o congelados. Cualquier uso diferente a este puede ocasionar daños en el mismo.
- No deben introducirse productos con una alta concentración alcohólica.
- Las superficies interiores y exteriores del horno deben limpiarse con frecuencia para garantizar la higiene y el buen funcionamiento del mismo. Para la limpieza de estas superficies no deben utilizarse productos abrasivos o inflamables que puedan dañar el aparato.
- Un uso y limpieza distintos a los que recomienda el fabricante y con productos no autorizados pueden ocasionar daños tanto en el equipo como en el usuario.
- No use chorro de agua directo sobre el aparato, podría dañar algún componente.
- Si el equipo dispone de humidificador, se recomienda el uso de un filtro anti-cal en la entrada de suministro del agua, en caso de no usarlo pueden deteriorarse algunos componentes del horno. **Todo tipo de averías ocasionadas por la cal o sedimentos del agua quedarán exentas de garantía.**

- El incumplimiento de algunas de estas normas de seguridad exime de toda responsabilidad a FM y hace que la garantía quede invalidada.



Peligro por quemaduras.

- Lea con detenimiento estas advertencias y siga sus indicaciones siempre que el horno esté en funcionamiento o aún no se haya enfriado completamente.
- Toque únicamente los elementos de control del equipo y el tirador de apertura de puerta. Evite tocar cualquier otro elemento externo del horno, ya que estos pueden llegar a alcanzar temperaturas superiores a 60°C.
- Para mover o manipular cualquier recipiente o bandeja dentro de la cámara de cocción, póngase siempre manoplas térmicas o similares.
- Para abrir la puerta del horno, hágalo lentamente y teniendo cuidado con los vapores a alta temperatura que salen de la cámara de cocción.



Peligro de incendio.

- Si no limpia el equipo adecuadamente y con la frecuencia necesaria correrá el riesgo de que la grasa y restos de alimentos se acumulen en la cámara de cocción y se inflamen.
- Utilice exclusivamente los productos de limpieza ofrecidos por el fabricante. El empleo de otros productos puede dañar el equipo y anular la validez de garantía.
- Para limpiar el revestimiento exterior, use solo productos de limpieza aptos para uso doméstico y un trapo suave y humedecido. Absténgase de usar ningún tipo de sustancia corrosiva o irritante.

4. Instrucciones de seguridad, transporte y mantenimiento

4.1 Desembalaje.

Daños visibles: al recibir el material, se debe hacer constar en la PDA o en el albarán de entrega, una descripción lo más detallada posible de la rotura.

No se aceptarán, comentarios genéricos como “bultos dañados”, o “se aprecian daños”, etc. Deben aportarse fotografías claras donde aparezca la mercancía dañada y el embalaje.

Daños ocultos: al recibir el material y dentro de las 24 horas posteriores a la recepción del mismo, una vez comprobado el daño oculto, se deberán aportar fotografías de la mercancía dañada con sus respectivos embalajes, siendo perfectamente visible la etiqueta de la agencia. No serán válidas, fotografías sólo y exclusivamente del contenido.

En cualquiera de los 2 casos descritos, deben comunicar a FM industrial, la incidencia en el transporte, ya que de esta manera se podrán gestionar la reposición de la máquina.

Si al recibir la máquina embalada, se detectan daños a visibles, indique en el momento de entrega del mismo “horno golpeado”, tome fotos de los daños y pegatina de la agencia de transportes, incluida en el embalaje. Póngase en contacto con FM industrial de inmediato.

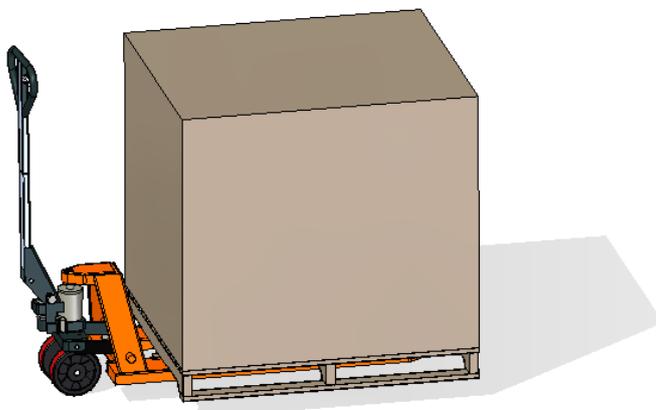
En el caso de que aparentemente el embalaje esté correcto, y al desembalar se encuentra con algún tipo de daño, vuelva a colocar el embalaje original sobre la máquina, tome fotos de éste, así como de la pegatina de la agencia de transportes incluida en él. Seguidamente, vuelva a desembalar y tome fotos de los daños ocasionados a la máquina. Póngase inmediatamente en contacto con FM industrial.

4.2 Transporte.

Antes de transportar el equipo hasta el lugar de instalación, asegúrese de que:

- Pasa por la puerta
- El pavimento resiste su peso

El transporte, debe realizarse única y exclusivamente por medios mecánicos, como puede ser una transpaleta y siempre sobre el pallet.



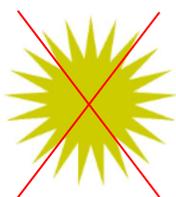
4.3 Operaciones preliminares.

Retire la película de protección del equipo. Limpie los restos de pegamento con disolvente adecuado. No utilizar en ningún caso productos abrasivos o ácidos ni tampoco herramientas que puedan estropear las superficies.

4.4 Colocación del equipo.

Coloque el horno en el lugar de trabajo elegido, respetando las distancias de seguridad indicadas más adelante. Compruebe que el aparato tenga las suficientes entradas de aire frío por los registros de ventilación que aseguren su buen funcionamiento. De lo contrario el aparato puede sobrecalentarse y alguno de los componentes puede sufrir daños irreparables.

- Si el horno está instalado sobre un soporte auxiliar, debe ser fijado al mismo.
- El local debe estar acondicionado y cumplir las normas vigentes en materia de seguridad e instalaciones.
- Además, el equipo, debe estar protegido de los agentes atmosféricos.
- La temperatura ambiental para un correcto funcionamiento del equipo, podrá oscilar entre 5°C y 35°C como máximo.
- La humedad del local, no debe superar en ningún caso el 70%.



MÁX. 70%

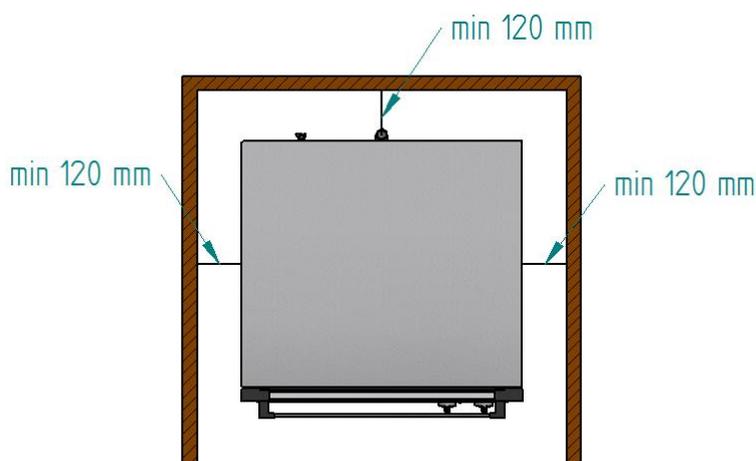


MÁX. 35 °C

MÍN. 5 °C



Aconsejamos dejar al menos 120 mm para reparación y en el caso de que existan focos de calor o elementos combustibles, la distancia de seguridad debe ser como poco 700 mm. Se recomienda asegurar una buena ventilación del aparato para no sobrecalentar los componentes del mismo.



Para operaciones de mantenimiento recomendamos un espacio libre de trabajo de unos 500 mm.

5. Instalación del equipo

5.1 Conexión eléctrica.

Antes de conectar el equipo a la red de alimentación, compruebe que las características de red corresponden con las descritas en las características técnicas de cada aparato. La instalación eléctrica debe realizarse por personal autorizado y debe cumplir la normativa vigente.

La conexión eléctrica debe realizarse preferiblemente montando un enchufe eléctrico de tipo y capacidad adecuados para la máxima corriente absorbida por las fases del horno. Si esto no fuese posible, podría conectarse directamente al magnetotérmico del cuadro eléctrico.

Con el fin de evitar cualquier peligro debido al rearme accidental del dispositivo térmico de corte, este aparato no debe ser alimentado con un dispositivo de control externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito cuya alimentación se interrumpa con regularidad.

Se recomienda una línea de alimentación propia protegida por interruptor magneto-térmico de calibre adecuado, así como una acometida de red fija para la conexión de los aparatos.

Observar el código de colores de los cables. Una conexión inapropiada puede dañar irreparablemente el aparato.

CODIGO DE COLORES:

FASES	Gris (R) 	Negro (S) 	Marrón (T) 
NEUTRO	Azul (N) 		
TIERRA	Amarillo / Verde  		

5.2 Salida de vapores de la cámara de cocción.

Los gases de salida pueden ser húmedos y llegar a una temperatura elevada, por lo que para canalizarlos no utilicen tubos de materiales que no garanticen una absoluta estabilidad térmica de hasta 250°C.

Para el tratado de los vapores de la cocción es posible adaptar un condensador que permitirá condensar los vapores y expulsarlos a un desagüe.

Importante: No canalizar más de 50 centímetros la salida de vapores de la cámara de cocción por riesgo de condensación. **Dicha canalización deberá ser siempre vertical y lo mas recta posible.**

5.3 Entrada de agua.

En el caso de que el aparato incorpore humidificador, se recomienda el uso de un filtro anti-cal en la entrada del suministro de agua y una válvula anti retorno. El horno está dotado de una conexión para la entrada de agua de $\frac{3}{4}$ “.

Además, es recomendable instalar un “digimeter” o instrumento digital para medir los litros de agua consumidos por el horno, y de esta manera, saber en qué momento será necesario sustituir el filtro.

Importante: Antes de realizar la conexión de agua, haga salir la misma para eliminar los posibles residuos que pueda contener la tubería. El agua de entrada debe tener una presión comprendida entre 2 y 3 bar, con una temperatura no superior a los 30 °C. Si la presión es mayor de estos valores de instalarse un reductor de presión a la entrada.

6. Instrucciones de uso

Lea con detenimiento este manual antes de comenzar a trabajar con el aparato. Consérvelo así mismo para consultas y cuando necesite asistencia técnica acuda a un centro autorizado.

El aparato está concebido para usarse en la cocción o regeneración de productos de panadería y pastelería, frescos o congelados, siendo los rangos de regulación máximos de 60 minutos y 250°C.

La distancia entre bandejas es de 80 mm y siempre que sea posible le recomendamos que deje espacio de 70 mm entre piezas de la misma bandeja para que fluya el aire con eficiencia.

Así mismo le recomendamos que haga un precalentamiento del aparato a la temperatura de trabajo durante unos 20 minutos, lo que garantiza un mejor acabado del producto.

6.1 Primer uso del aparato

Elimine el film de plástico protector exterior. En caso de quedar algún resto de pegamento, use un producto adecuado y posteriormente aclare con un paño húmedo.

La cámara interior y las bandejas deben limpiarse con agua y jabón y posteriormente someterse a un ciclo de 200°C durante 30 minutos.

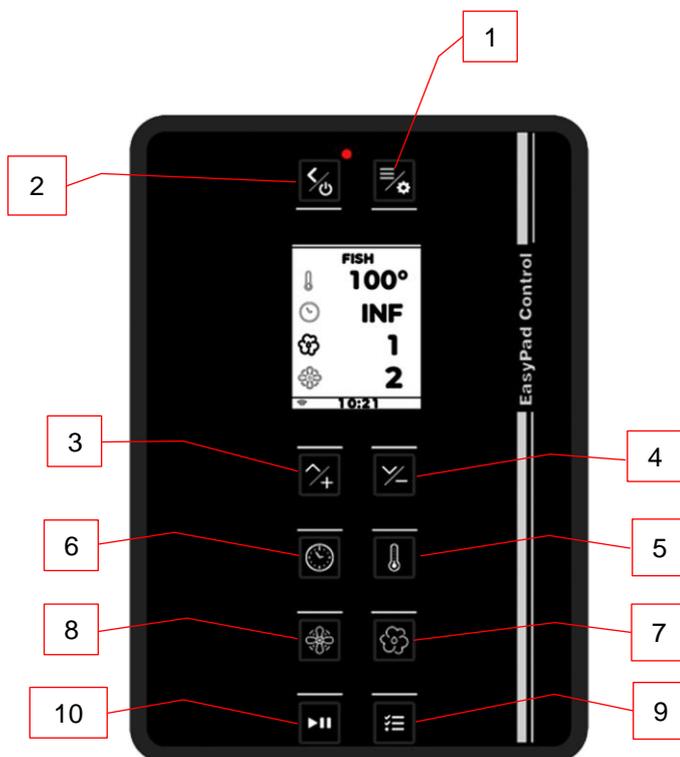


Advertencia: Nunca use productos que puedan ser agresivos o ácidos, podría dañar el aparato.



Advertencia: siempre que vaya a hacer una intervención de mantenimiento o limpieza desconecte la alimentación eléctrica y espere a que el aparato esté frío.

6.2 Panel de mando



La distribución de los botones se corresponde con la siguiente numeración:

1. Menú/select
2. Volver/ON-OFF
3. Subir
4. Bajar
5. Temperatura
6. Tiempo
7. Humedad
8. Velocidad turbina/s
9. Gestión de fases
10. Inicio/parada

6.3 Encendido

- Si la pantalla se encuentra en modo espera, para acceder a la pantalla de espera deberemos pulsar el botón ON/OFF.
- Si la pantalla se encuentra encendida, para acceder a la pantalla de espera deberemos pulsar prolongadamente el botón ON/OFF.

Imagen 1: Pantalla standby

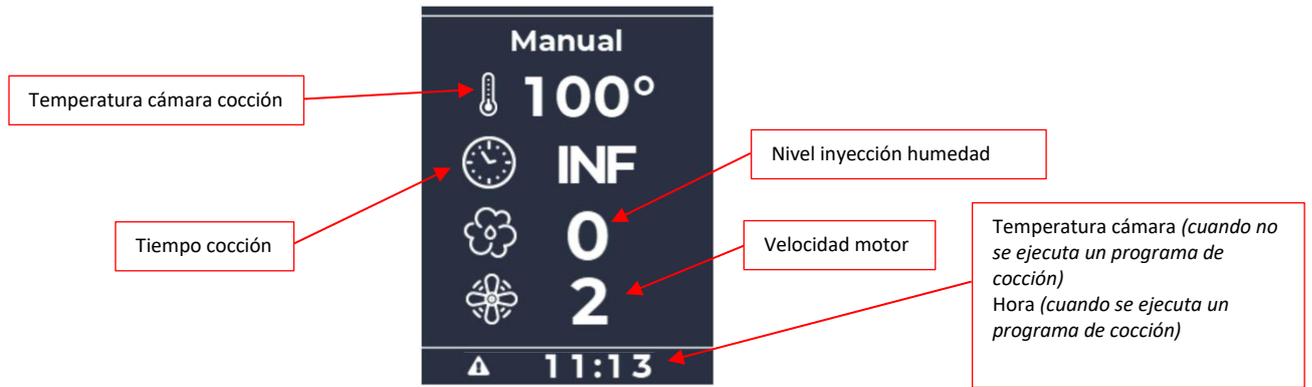


Imagen 2: pantalla inicio



6.4 Pantalla

En la pantalla de inicio siempre se muestra la primera fase del programa actual, y los parámetros que se muestran en la misma quedan definidos mediante la siguiente imagen:



En la parte superior de la pantalla se pueden ver una serie de segmentos que indican las fases del programa de cocción actual:



Cada vez que se enciende la pantalla tomando como inicio el modo standby, se accede por defecto al modo manual.

En la parte inferior de la pantalla se muestran los iconos de estado del horno



7. Funcionalidades

Este horno permite almacenar en memoria hasta 100 programas de cocción, y en cada uno de ellos se pueden configurar hasta 4 fases con diferentes parámetros (3 fases + fase precalentamiento), además de los parámetros relativos a los ajustes de cocción, siendo estos los siguientes:

- Temperatura
- Tiempo
- Humedad
- Velocidad de motor

7.1 Ajuste de parámetros en fases

Ajuste de TEMPERATURA en fases

1. Pulsar botón  para acceder a la fase deseada.
2. Pulsar botón  para acceder al ajuste de TEMPERATURA.
3. Pulsar botones  para seleccionar el valor de TEMPERATURA deseado.
4. Pulsar nuevamente el botón  para confirmar el valor seleccionado.



Ajuste de TIEMPO en fases

1. Pulsar botón  para acceder a la fase deseada.
2. Pulsar botón  para acceder al ajuste de TIEMPO.
3. Pulsar botones  para seleccionar el valor de TIEMPO deseado.
4. Pulsar nuevamente el botón  para confirmar el valor seleccionado.



Ajuste de Sonda PINCHO en fases

1. Pulsar botón  para acceder a la fase deseada.
2. Pulsar DOS VECES botón  para acceder al ajuste de Sonda PINCHO.
3. Pulsar botones  para seleccionar el valor de HUMEDAD deseado.
4. Pulsar nuevamente el botón  para confirmar el valor seleccionado.



Ajuste de HUMEDAD en fases

5. Pulsar botón  para acceder a la fase deseada.
6. Pulsar botón  para acceder al ajuste de HUMEDAD.
7. Pulsar botones  para seleccionar el valor de HUMEDAD deseado.
8. Pulsar nuevamente el botón  para confirmar el valor seleccionado.



Ajuste de VELOCIDAD MOTOR en fases

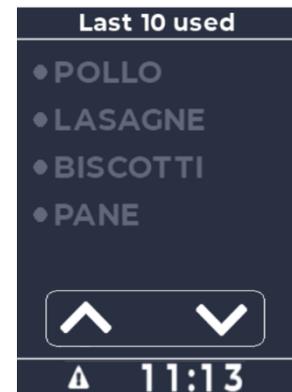
1. Pulsar botón  para acceder a la fase deseada.
2. Pulsar botón  para acceder al ajuste de VELOCIDAD.
3. Pulsar botones  para seleccionar el valor de VELOCIDAD deseado.
4. Pulsar nuevamente el botón  para confirmar el valor seleccionado.



7.2 Últimas 10 recetas usadas

Selección de ÚLTIMA RECETA usada

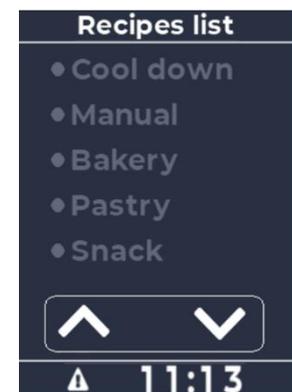
1. Pulsar una vez el botón  para acceder a la lista de las 10 últimas recetas utilizadas.
2. Pulsar botones  para situarse sobre la receta deseada.
3. Pulsar una vez el botón  para seleccionar la receta deseada.
4. Pulsar el botón  para ejecutar la receta seleccionada.



7.3 Lista de recetas/programas

Selección de receta/programa

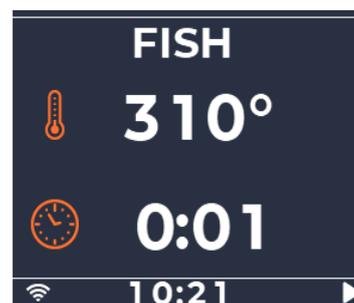
1. Pulsar dos veces el botón  para acceder a la lista de recetas (agrupadas por categorías), la cual incluye, además, los programas de enfriamiento y configuración manual de receta.
2. Pulsar botones  para situarse sobre la receta/categoría deseada.
3. Pulsar una vez el botón  para seleccionar la receta/acceder a la categoría deseada.
4. Pulsar el botón  para ejecutar la receta seleccionada.



7.4 Inicio/parada de receta

Poner en marcha o parar una receta

1. Con la receta deseada ya seleccionada, pulsar el botón  para iniciar un ciclo de cocción.



7.5 Guardar receta

Acceso a submenú EDITAR RECETA

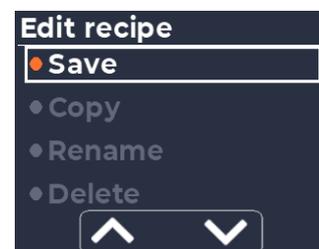
1. En caso de necesitar editar un programa desde cero, seleccione el modo de cocción MANUAL y, después de ajustar los parámetros deseados, pulsar tres veces el botón  para acceder al submenú EDITAR RECETA.
2. Pulsar los botones  para situarse sobre la función GUARDAR y, posteriormente, pulsar el botón  para acceder.
3. Seleccione la letra deseada desplazándose por la lista mediante los botones  y confirme mediante el botón .
4. Pulse el botón  para confirmar el nombre deseado.
5. Seleccione la categoría en la que desea ubicar la receta. Use los botones  para desplazarse por la lista y, posteriormente, pulse el botón  para confirmar.
6. Para comprobar que el procedimiento de guardado se ha realizado de forma correcta, vaya hasta la categoría en la que ubico la receta y verifique que se encuentra en ese grupo.



7.6 Editar/copiar/renombrar receta

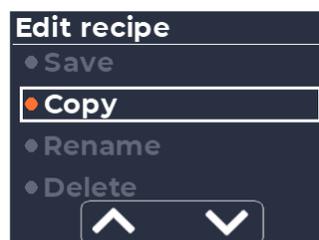
Editar receta

1. Si necesita editar una receta ya existente, primero debe seleccionarla y luego cambiar los parámetros tal y como se explica en los apartados anteriores. Tenga en cuenta que, para confirmar los cambios, será necesario guardarlos.



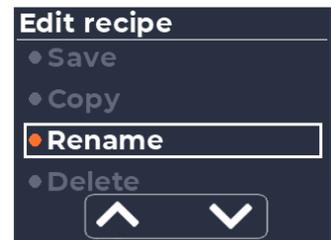
Copiar receta

1. Mediante la opción COPIAR, podrá duplicar una receta y, editándola nuevamente, podrá guardarla como una receta nueva.



Renombrar receta

1. Si necesita editar el nombre de la receta, seleccione la función RENOMBRAR. Cualquier imagen asociada al programa editado será eliminada, por lo que será necesario reasignar una nueva.



7.7 Edición rápida de recetas mediante dispositivo externo

La función EDICIÓN RÁPIDA permite gestionar recetas a través de un dispositivo externo mediante el uso de la red WiFi que genera la propia pantalla.

Edición rápida de receta

1. Pulsar 3 veces el botón  para acceder al submenú EDITAR RECETA.
2. Pulsar los botones  para situarse sobre la función EDICIÓN RÁPIDA. Tenga en cuenta que esta opción queda habilitada cuando iniciamos este procedimiento desde una receta ya memorizada.
NOTA: Para acceder de forma rápida a esta función, basta con pulsar el botón 
3. Pulsar el botón  para acceder.
4. Escanear el primer código QR generado por la pantalla para establecer el vínculo entre el dispositivo externo y el horno.
5. Pulsar una vez el botón  si queremos establecer el vínculo de forma manual a través de los datos mostrados en pantalla.
6. Pulsar nuevamente el botón  para acceder al servidor web proporcionado por el horno. Para ello, escanear el nuevo código QR generado por la pantalla.
7. Pulsar de nuevo el botón  para acceder al servidor web de forma manual a través de los datos mostrados en pantalla.



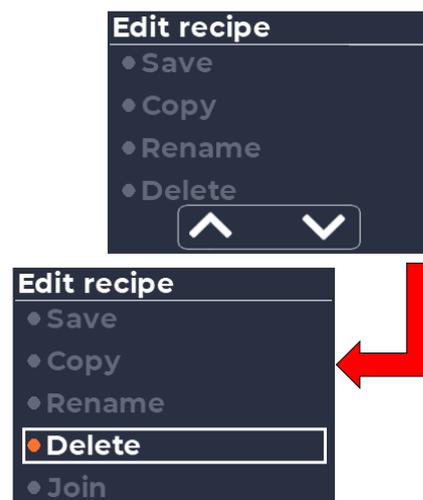
Se debe tener en cuenta que la conexión entre el horno y el dispositivo externo permanecerá activa mientras el menú de EDICIÓN RÁPIDA este activo.

Una vez finalizado el proceso de conexión, se podrá ajustar cualquier parámetro de la receta desde el dispositivo externo utilizado (nombre, imagen asignada, valores del ciclo de cocción...). Una vez editado y guardado el parámetro deseado, los nuevos ajustes se cargarán de forma automática

7.8 Borrar receta

Acceso a submenú EDITAR RECETA

1. Pulsar tres veces el botón  para acceder al submenú EDITAR RECETA.
2. Pulsar los botones  para situarse sobre la función BORRAR.
3. Pulsar el botón  para confirmar el borrado.



7.9 Asignación de imagen a una receta (asociar)



Para poder asignar una imagen a una receta, ésta debe haber sido guardada previamente.

Asignar imagen a una receta (ASOCIAR)

1. Pulsar tres veces el botón  para acceder al submenú EDITAR RECETA.
2. Pulsar los botones  para situarse sobre la función ASOCIAR.
3. Pulsar el botón  para acceder a la lista de imágenes.
4. Pulsar los botones  para situarse sobre la imagen deseada.
5. Pulsar el botón  para confirmar la asociación.



Existe la posibilidad de asignar una imagen no existente en la biblioteca de la que ya dispone previamente el horno. Para ello, la imagen deberá guardarse en un dispositivo de almacenamiento USB, el cual deberá contener en su directorio raíz ÚNICAMENTE una carpeta denominada “jpg”, y en donde se deberán ubicar las imágenes deseadas.

Todas las imágenes que se deseen asignar deberán adecuarse al siguiente formato

- Tipo de archivo: *.jpg
- Resolución: 300x160 pixel
- Tamaño máximo: 64Kbyte

Este procedimiento de asignación de imagen a una receta NO AFECTARÁ a las imágenes con las que ya cuenta el horno en su configuración de fábrica, pero se debe tener en cuenta que la capacidad de almacenamiento del mismo es limitada.

Ademas, el horno también dispone de un procedimiento adicional mediante el cual es posible sustituir toda la biblioteca de imágenes de fábrica por otras mas adecuadas a las necesidades del usuario final (ver apartado 8.4).

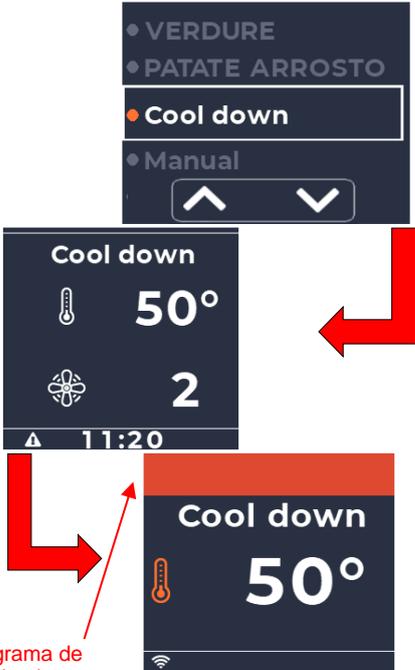


Las imágenes asignadas a recetas solo serán visibles a través del dispositivo móvil, una vez creado el enlace entre éste y el horno.

7.10 Programa de enfriamiento

Activar programa de enfriamiento

1. Pulsar dos veces el botón  para acceder al submenú LISTA DE RECETAS.
2. Pulsar los botones  para situarse sobre el programa de enfriamiento.
3. Pulsar el botón  para acceder al programa.
4. Pulsar el botón  para seleccionar la temperatura deseada.
5. Pulsar el botón  para seleccionar la velocidad de motor deseada *(solo en modelos de hornos con motores de doble velocidad)*.
6. Pulsar el botón  para iniciar el programa de enfriamiento.



Barra de progreso del programa de enfriamiento



El programa de enfriamiento finalizará una vez que la temperatura de la cámara se encuentre por debajo de la consigna requerida.



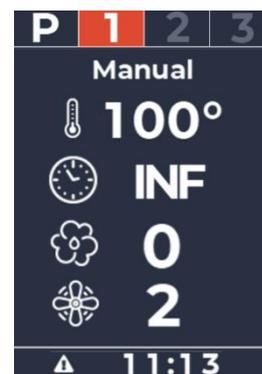
El programa de enfriamiento podrá ejecutarse aunque la puerta del horno se encuentre abierta. Si se cierra la puerta durante este periodo, se interrumpirá dicho programa.

7.11 Añadir fases a una receta

Cada receta almacenada en la memoria del horno, incluso las creadas de desde el modo MANUAL, constan de una fase de precalentamiento y otorgan la posibilidad de añadir hasta 3 fases de cocción adicionales.

Tal y como se observa en la imagen, la fase activa cuenta con su indicador numérico resaltado (en color negro), mientras que las fases que no están activas, el indicador numérico queda en segundo plano (en color gris).

1. Para acceder a la lista de fases de una receta, basta con pulsar el botón  una sola vez.
2. Para navegar por la lista de fases, pulsar el botón  hasta situarse sobre la fase deseada.



Si una fase se ajusta con TIEMPO INFINITO, no permitirá avanzar a la fase inmediatamente posterior.

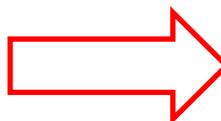


No es posible ELIMINAR UNA FASE si la siguiente se encuentra activa

- FASE ACTIVA: los parámetros aparecen resaltados



- FASE NO ACTIVA: los parámetros aparecen sombreados



Para HABILITAR o ACTIVAR UNA FASE, basta con pulsar sobre alguno de los parámetros ajustables de la misma (tiempo, temperatura, humedad o velocidad del motor, si en su caso esta última es ajustable) y seleccionar el valor deseado.



Para DESHABILITAR o DESACTIVAR UNA FASE, acceder al parámetro TIEMPO y ajustarlo a 0. Seguidamente, verificar que tanto el indicador de fase como los parámetros de dicha fase, quedan sombreados o en segundo plano.

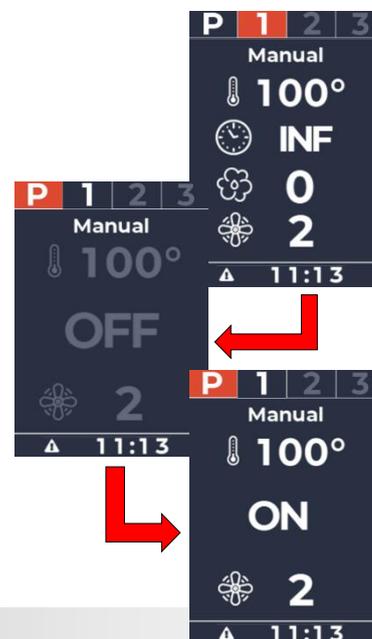
7.12 Precalentamiento

Todos las recetas, incluidas las configuradas desde el modo manual, cuentan con una fase de precalentamiento. Por defecto, permanece deshabilitada, por lo que, para ponerla en marcha, debemos acceder a la misma pulsando el botón



Activar programa de enfriamiento

1. Pulsar una vez el botón  para acceder a la lista de fases
2. Pulsar el botón  las veces necesarias hasta situarse sobre la fase de precalentamiento.
3. Pulsar el botón  para habilitar o activar la fase de precalentamiento (el indicador de estado pasa a modo ON).
4. Pulsar el botón  para seleccionar la temperatura deseada.



Cuando la temperatura del horno alcanza el valor de consigna de precalentamiento seleccionado, se activa una alarma acustica que avisa de dicho evento. Para interrumpir dicha alarma, basta con pulsar cualquier boton o abrir la puerta del horno.



Una vez finalizada la fase de precalentamiento, ésta permanecerá activa hasta que no se abra la puerta del horno. Una vez se cierre la puerta posteriormente, se iniciará de forma automática la fase nº 1.



Si se abre y se cierra la puerta antes de que finalice la fase de precalentamiento, ésta de interrumpirá de forma inmediata.

7.13 Ajuste de parámetros de una receta

La modificación de los parámetros de una receta se puede llevar a cabo incluso cuando ésta ya se encuentra en marcha. En cuanto a la configuración manual de recetas, cualquier ajuste realizado antes o durante el proceso de cocción es temporal, es decir, cuando se apague la pantalla a la finalización del servicio y se vuelva a encender, los parámetros de configuración para el modo manual volverán a sus valores por defecto.



Si necesita guardar los parámetros de configuración de una receta creada desde el modo MANUAL, deberá seguir el procedimiento descrito en el apartado 7.5.

• Para ajustar el parámetro de TEMPERATURA, pulsar el botón  y seguidamente, los botones  para seleccionar el valor de consigna deseado.

 *La pantalla muestra la temperatura de consigna y el icono del termómetro. El color del icono cambiará dependiendo del estado en que se encuentre el horno (funcionando o no).*

• Para ajustar el parámetro de TIEMPO, pulsar el botón  y seguidamente, los botones  para seleccionar el valor de consigna deseado. Si se elige tiempo infinito, la pantalla lo mostrará como “INF”.

 *La pantalla muestra el tiempo de consigna y el icono del reloj. El color del icono cambiará dependiendo del estado en que se encuentre el horno (funcionando o no).*

• Para ajustar el parámetro de HUMEDAD, pulsar el botón  y seguidamente, los botones  para seleccionar el valor de consigna deseado.

 *La pantalla muestra el nivel de humedad seleccionado y el icono de la nube de vapor de agua. El color del icono cambiará dependiendo del estado en que se encuentre el horno (funcionando o no).*

- Para ajustar el valor de VELOCIDAD DE LA TURBINA, pulsar el botón  y seguidamente, los botones  para seleccionar el valor de consigna deseado.



La pantalla muestra la velocidad de la turbina y el icono de dicha turbina. El color del icono cambiará dependiendo del estado en que se encuentre el horno (funcionando o no).

7.14 Visualización del tiempo de cocción

Cuando el horno no se encuentra en marcha, la pantalla permanecerá en MODO ESPERA, en la cual, y como ya se ha comentado en apartados anteriores, se pueden visualizar los parámetros del ciclo de cocción que se va a llevar a cabo en caso de pulsar la tecla INICIO.

- Si se ajusta una receta con un tiempo de cocción INFINITO, la pantalla mostrará el contador de tiempo con cuenta progresiva, es decir, podremos observar el tiempo de cocción total desde que se inició el mismo.
- Si se ajusta una receta con un tiempo de cocción FINITO, la pantalla mostrará el contador de tiempo con cuenta regresiva, es decir, podremos observar el tiempo de cocción restante desde que se inició el mismo.
- Si se abre la puerta del horno, el contador de tiempo se detendrá.



Si se programa un ciclo de cocción con un tiempo superior a 10 minutos, el contador mostrará los dígitos de horas y minutos. Si el ciclo de cocción no supera los 10 minutos, el contador mostrará los dígitos de minutos y segundos.

7.15 Cambios de fase durante un ciclo de cocción

Durante un proceso de cocción activo, la parte superior de la pantalla muestra una barra de progreso como indicativo visual rápido para observar el tiempo restante de ejecución de una fase. Cuando se produce un cambio de fase, el horno emite un aviso acústico.



Para saltar una fase, basta con ajustar el parámetro de tiempo de la misma a cero.

7.16 Inicio, parada o bloqueo de un ciclo de cocción



Para iniciar un ciclo de cocción, basta con pulsar el botón . Además, si se abre la puerta durante la ejecución de un ciclo de cocción, el proceso se detendrá de forma inmediata.

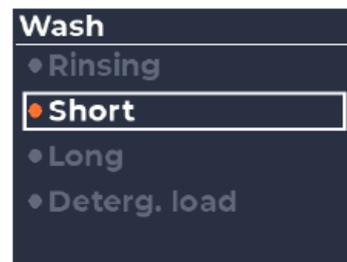
En caso de que la apertura de la puerta se realice durante una de las fases de cocción, ésta se detendrá de forma temporal hasta el nuevo cierre de la misma.



Se debe tener en cuenta que, si se abre la puerta durante la fase de precalentamiento, al cerrar la misma se da por finalizada la fase de precalentamiento y se inicia el tiempo efectivo de la receta programada.

7.17 Lavado

Para acceder al menú de lavado, basta con pulsar el botón  4 veces. Posteriormente, para seleccionar el programa de lavado deseado, pulsar las los botones



Una vez seleccionado el tipo de lavado deado, pulsar el botón  para confirmar el inicio del mismo. Antes de comenzar el proceso, la pantalla mostrará información sobre la opción seleccionada



Tras pulsar el botón , se iniciará el programa seleccionado y se mostrará la cuenta atrás del tiempo restante para la finalización del mismo.



8. Ajustes avanzados

8.1 Visualización de la versión de firmware

Versión firmware

1. Pulsar cuatro veces el botón  para acceder al submenú SERVICIO.
2. Pulsar los botones  para situarse sobre la opción INFO.
3. Pulsar el botón  para visualizar la información.

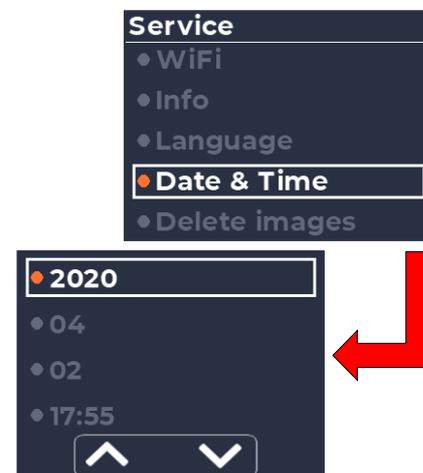


The diagram shows the navigation path for viewing the firmware version. It starts with a 'Service' menu containing 'Parameters', 'USB', 'WiFi', 'Info', and 'Language'. A red arrow points to the 'Info' option. The next screen shows 'Service' with 'USB', 'WiFi', 'Info' (highlighted), 'Language', and 'Date & Time'. A red arrow points to the 'Info' option. The final screen shows the 'Info' screen with the following text: 'VER 552 REV 004.01', '27/08/2020', and '24FSTD000'.

8.2 Ajuste fecha/hora

Ajuste fecha/hora

1. Pulsar cuatro veces el botón  para acceder al submenú SERVICIO.
2. Pulsar los botones  para situarse sobre la opción FECHA Y HORA.
3. Pulsar el botón  para acceder a la configuración.
4. Ajustar el parámetro deseado (año, mes, día y hora), pulsando los botones  para situarse sobre el mismo y el botón  para acceder y realizar el ajuste, y posteriormente, para confirmar.



The diagram shows the navigation path for adjusting the date and time. It starts with a 'Service' menu containing 'WiFi', 'Info', 'Language', 'Date & Time' (highlighted), and 'Delete images'. A red arrow points to the 'Date & Time' option. The next screen shows the date and time settings with '2020' (highlighted), '04', '02', and '17:55'. A red arrow points to the '2020' option. The bottom of the screen shows up and down arrow icons.

8.3 Menú USB

La opción USB contenida dentro del submenú servicio permite realizar las siguiente operaciones:

- Actualización de firmware (solo ejecutable por un servicio técnico autorizado).
- Actualización de idioma (solo ejecutable por un servicio técnico autorizado).
- Exportación del registro HACCP (ejecutable por el usuario final).
- Importación/exportación de recetas (ejecutable por el usuario final).
- Importación/exportación de parámetros (solo ejecutable por un servicio técnico autorizado).
- Importación de imágenes (ejecutable por el usuario final, ver aptdo. 7.9).



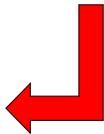
En caso de que el horno no detecte ninguna memoria USB insertada en puerto, aparecerá un mensaje en pantalla informado sobre tal evento.

8.4 Eliminación de imágenes

Eliminación de imágenes

1. Pulsar cuatro veces el botón  para acceder al submenú SERVICIO.
2. Pulsar los botones  para situarse sobre la opción BORRAR IMÁGENES.
3. Pulsar el botón  para acceder a la opción de borrado.
4. Pulsar los botones  hasta situarse sobre la imagen deseada y seguidamente, el botón  para confirmar el borrado.





8.4 Carga de imágenes



El procedimiento comentado en este apartado es diferente al procedimiento indicado en el apartado 7.9. Se debe tener en cuenta que, si realizan todos los pasos que aquí se indican, se eliminarán todas las imágenes con las que ya cuenta el horno y serán reemplazadas por las que se hayan incluido en el dispositivo de almacenamiento externo.

Para sustituir toda la biblioteca de imágenes del horno, se debe proceder tal y como se indica a continuación:

1. Introducir en un dispositivo de almacenamiento externo las imágenes deseadas. El directorio raíz de dicho dispositivo deberá contener UNICAMENTE una carpeta denominada “jpg”, en donde deberán ubicarse todas las imágenes, y las cuales deberán adecuarse al siguiente formato:
 - Tipo de archivo: *.jpg
 - Resolución máxima: 300x160 pixel
 - Tamaño máximo: 64Kbyte
2. Introducir el dispositivo externo en el puerto USB del horno.
3. Pulsar cuatro veces el botón  para acceder al submenú SERVICIO.
4. Pulsar los botones  para situarse sobre la opción USB.
5. Pulsar el botón  para acceder a la opción USB.
6. Pulsar los botones  para situarse sobre la opción IMPORTAR IMÁGENES.
7. Pulsar el botón  para confirmar la importación.

8.5 Exportar HACCP

Para poder exportar el archivo HACCP a un dispositivo de almacenamiento externo USB, introducir el mismo en el puerto provisto en el horno para tal efecto. Seguidamente, acceder al menú

9. Alarmas y errores

- **Error/fallo sonda cámara**

MOTIVO: esta alarma se activa si tiene lugar alguno de los siguientes eventos:

- Cortocircuido en el cable de la sonda de temperatura de la cámara del horno.
- Corte en el cable de la sonda de temperatura de la cámara del horno.
- Error de lectura en el rango de medida de la sonda

CONSECUENCIAS: no se permite la ejecución de ningún ciclo de cocción

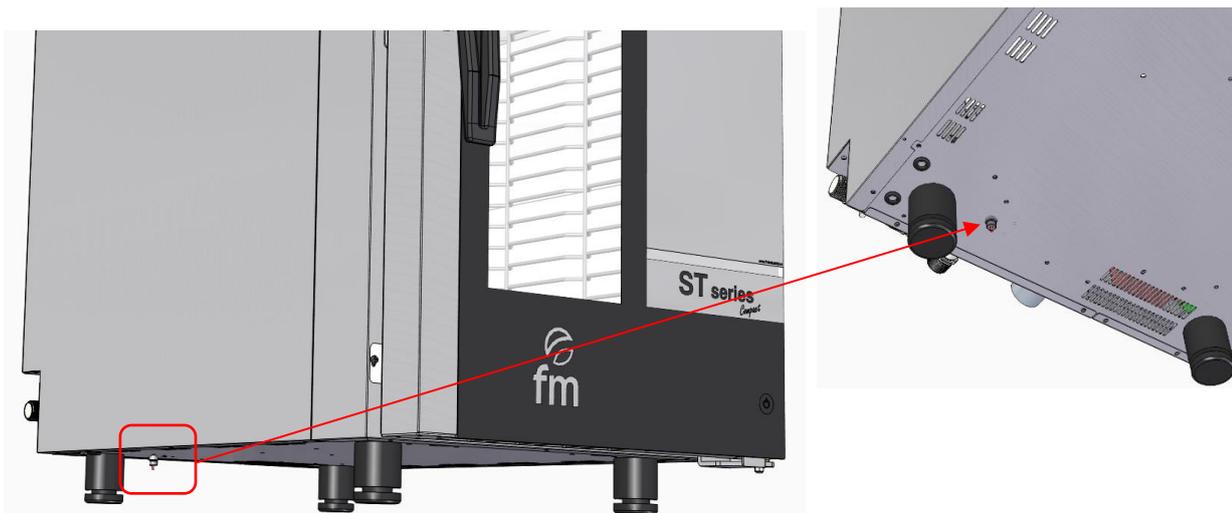
SOLUCIÓN: reiniciar el horno. Si la alarma persiste, avisar a servicio técnico autorizado.

- **Termostato de seguridad**

MOTIVO: esta alarma se activa si la sonda del termostato de seguridad detecta mas de 300°C en la cámara del horno.

CONSECUENCIAS: no se permite la ejecución de ningún ciclo de cocción hasta que la temperatura descienda por debajo del límite máximo permitido

SOLUCIÓN: esperar a que la temperatura de la cámara disminuya y rearmar manualmente el termostato (ver imagen de situación). Si la alarma persiste, avisar a servicio técnico autorizado.



- **Fallo alimentación/corte suministro eléctrico al horno**

MOTIVO: esta alarma se activa si se produce un corte en el suministro eléctrico durante la ejecución de un ciclo de cocción

CONSECUENCIAS: si el corte es inferior a 20 minutos, el horno reiniciará el ciclo de cocción que estaba en curso antes de que se produjese el corte y, además, se generará una alarma no efectiva informando sobre dicho evento.

SOLUCIÓN: no aplica en este caso.



FM CALEFACCIÓN S.L.
B-14343594

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