



Manual de instrucciones

Hornos eléctricos Modelos:

STP 642 (STZ 433 V5) / STP 643(STZ 633 V5) /

Módulo STB



ATENCIÓN: Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato.



ÍNDICE

1.	CERTIFICACIÓN CE	4
2.	GARANTÍA	5
3.	NORMAS GENERALES Y NORMAS DE SEGURIDAD	6
4.	INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD, TRANSPORTE Y MANTENIMIENTO	9
4.1	Desembalaje	9
4.2	Transporte	9
4.3	Operaciones preliminares	10
4.4	Colocación del equipo	10
5.	PUESTA EN MARCHA DEL EQUIPO	12
5.1	Conexión eléctrica	12
5.2	Entrada de agua (solo para equipos con sistema de humidificación)	14
5.3	Conexión de desagüe (solo para equipos con sistema de humidificación)	14
6.	INSTRUCCIONES DE USO	18
6.1	Pantalla. Interfaz de usuario y ajustes principales	18
6.2	Configuración de una receta	22
6.3	Encendido automático programado	24
6.4	Uso del puerto USB	25
7.	ALARMAS	26

1. Certificación CE

DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD

Directiva(s) del Consejo con la(s) que se declara conformidad:

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 equipo: **HORNO / OVEN**

Marca: **FM CALEFACCIÓN**

Modelo: **STP 642 / STP 643
MÓDULO STB**

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: **01/01/2021**



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 consulta, deberá ponerse en contacto con su distribuidor haciendo referencia de la siguiente tabla descriptiva.

Distribuidor:	País 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 su montaje el cual 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 pan, pastelería, todo tipo de productos gastronómicos, 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.
- 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.**



Cargas máximas en función del tamaño de los equipos

CAPACIDAD	CARGA MÁXIMA
2 x (60/40)	12 kg
3 x (60/40)	15 kg

- **No exceda en ningún caso la capacidad máxima de carga para evitar que su equipo se dañe. El incumplimiento de carga máxima exime de toda responsabilidad al fabricante 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 la maneta 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.

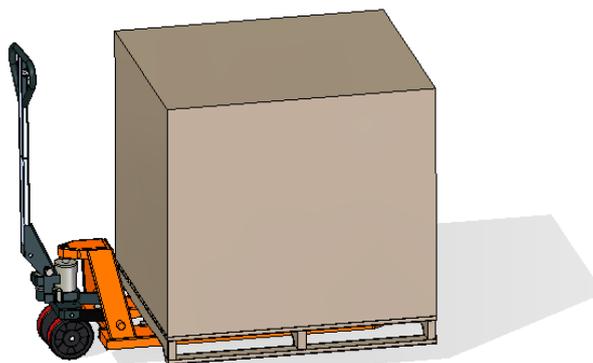
En el caso de que aparentemente el embalaje esté correcto, y al desembalar se encuentra con algún tipo de daño, vuelva a colocar el embalaje original sobre la máquina, tome fotos de éste así como de la pegatina de la agencia de transportes incluida en él. Seguidamente, vuelva a desembalar y tome fotos 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 traspaleta y siempre sobre el pallet.



4.3 Operaciones preliminares

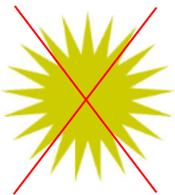
Retire la película de protección del equipo. Limpie los restos de pegamento con disolvente adecuado. No utilizar en ningún caso productos abrasivos o ácidos ni tampoco herramientas que puedan estropear las superficies.

Si su equipo incorpora Kit de Sonda Pincho, recuerde retirar el capuchón de silicona protector de ésta. De lo contrario podría derretirse y dañar la sonda.

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.

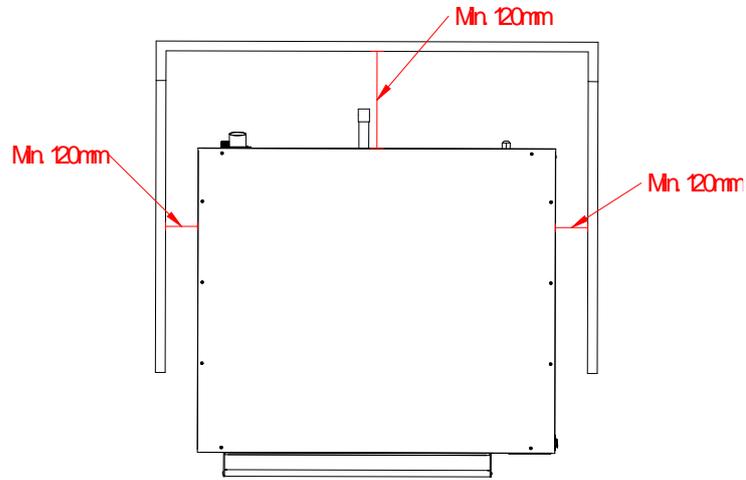
- Si el horno está instalado sobre un soporte auxiliar, debe ser fijado al mismo.
- El local debe estar acondicionado y cumplir las normas vigentes en materia de seguridad e instalaciones.
- Además, el equipo, debe estar protegido de los agentes atmosféricos.
- La temperatura ambiental para un correcto 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%.



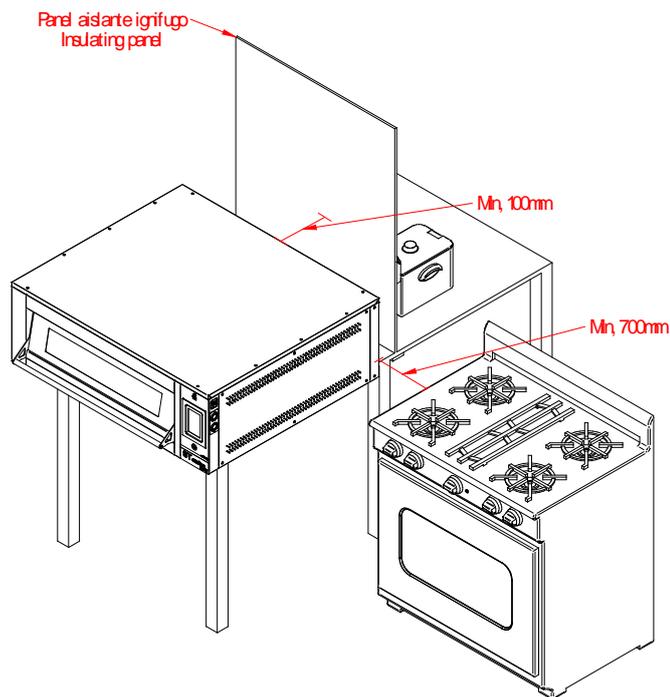
Aconsejamos dejar al menos 120 mm para reparación y en el caso de que existan focos de calor o elementos combustibles, la distancia de seguridad debe ser como poco 700 mm. Se recomienda asegurar una buena ventilación del aparato para no sobrecalentar los componentes del mismo.



Ejemplo de colocación del equipo sin fuentes de calor cercanas.



Colocación del equipo junto a fuentes de calor.



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



El aparato no es apto para instalación empotrada.

5. Puesta en marcha del equipo

Para una correcta instalación y puesta en marcha del equipo, deberá seguir los puntos indicados en el “DOCUMENTO DE INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA DE EQUIPOS SMART”, incluido en la bolsa junto con este manual de instrucciones.

Recuerde que cualquier avería o rotura derivada de una mala instalación o puesta en marcha, hace que la garantía quede invalidada.

5.1 Conexión eléctrica

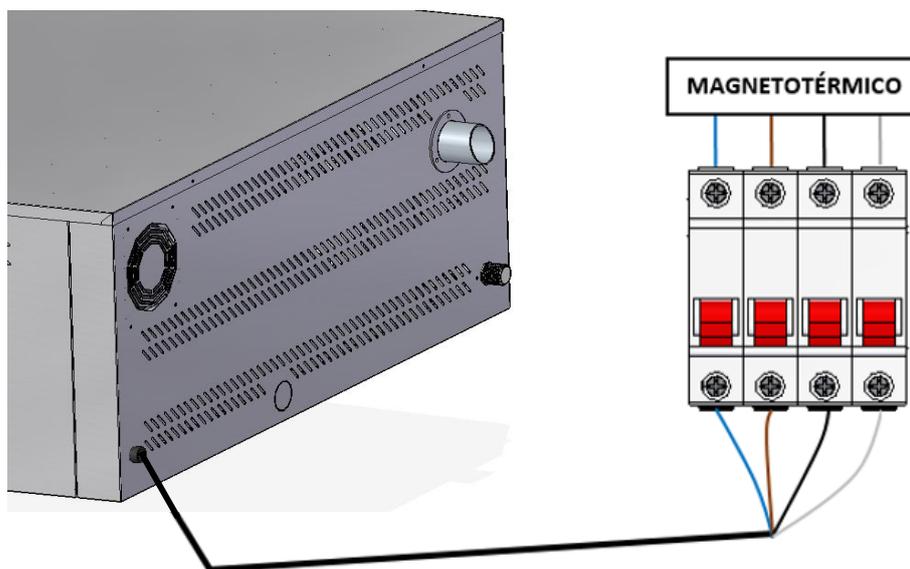
Antes de conectar el equipo a la red de alimentación, compruebe que las características de red corresponden con las descritas en las características técnicas de cada aparato. La instalación eléctrica debe realizarse por personal autorizado y debe cumplir la normativa vigente.

La conexión eléctrica debe realizarse preferiblemente montando un enchufe eléctrico (NO INCLUIDO) 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.

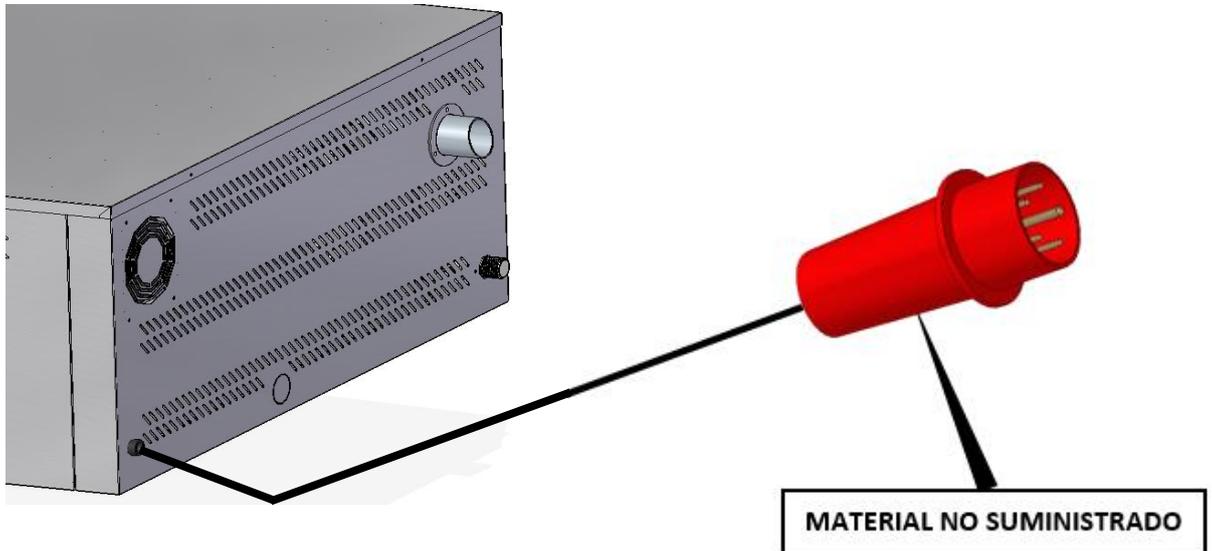
A continuación, se indican los tipos de conexiones eléctricas recomendadas:

TRIFÁSICA 400V

- Conexión trifásica 400V conectada directamente a magnetotérmico

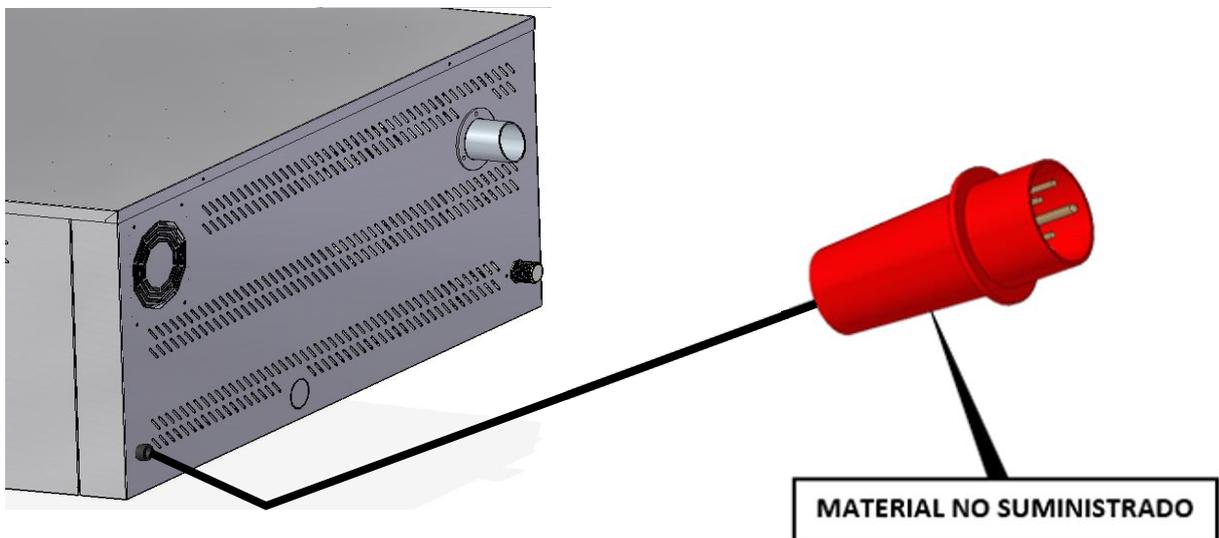


- Conexión trifásica 400V conectada a toma trifásica tipo CETAC



TRIFÁSICA 230V

- Conexión trifásica 230V conectada a toma trifásica tipo CETAC



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 (L1) 	Negro (L2) 	Marrón (L3) 
NEUTRO	Azul (N) 		
TIERRA	Amarillo / Verde  		

5.2 Entrada de agua (solo para equipos con sistema de humidificación)

Se recomienda el uso de un filtro antical en la entrada del suministro de agua y una válvula antirretorno. El horno está dotado de una conexión para la entrada de agua de ¾ “.

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 es 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 1 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.

5.3 Conexión de desagüe (solo para equipos con sistema de humidificación)

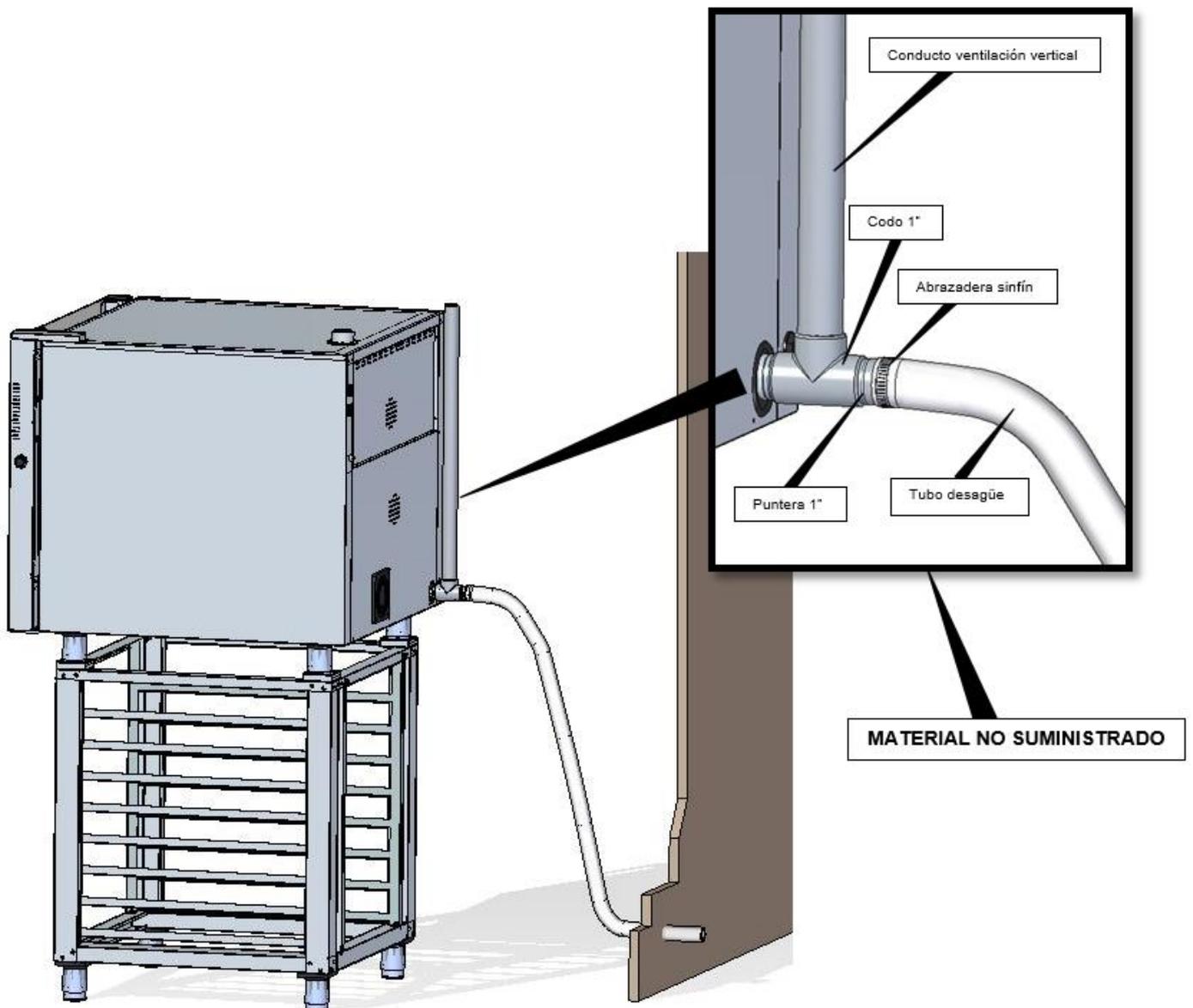
- La conexión del desagüe del horno debe realizarse con tubos de descarga que garanticen una estabilidad térmica, los gases del horno pueden alcanzar temperaturas elevadas (85-95°C).
- Es aconsejable conectar el tubo de desagüe del horno a través de un correspondiente sifón para contener la salida de los vapores del horno. Este tubo debe mantener en todo momento una pendiente **mínima de un 4%** para garantizar el correcto funcionamiento.
- El tubo de desagüe, debe tener un diámetro NO inferior a la conexión del desagüe.
- Ser específico para cada equipo. En caso contrario, asegúrese de que el conducto principal esté dimensionado para garantizar el flujo correcto y sin obstáculos.
- Estar libre de estrangulamientos.

Tipos de desagüe:

1. Desagüe de Pared.

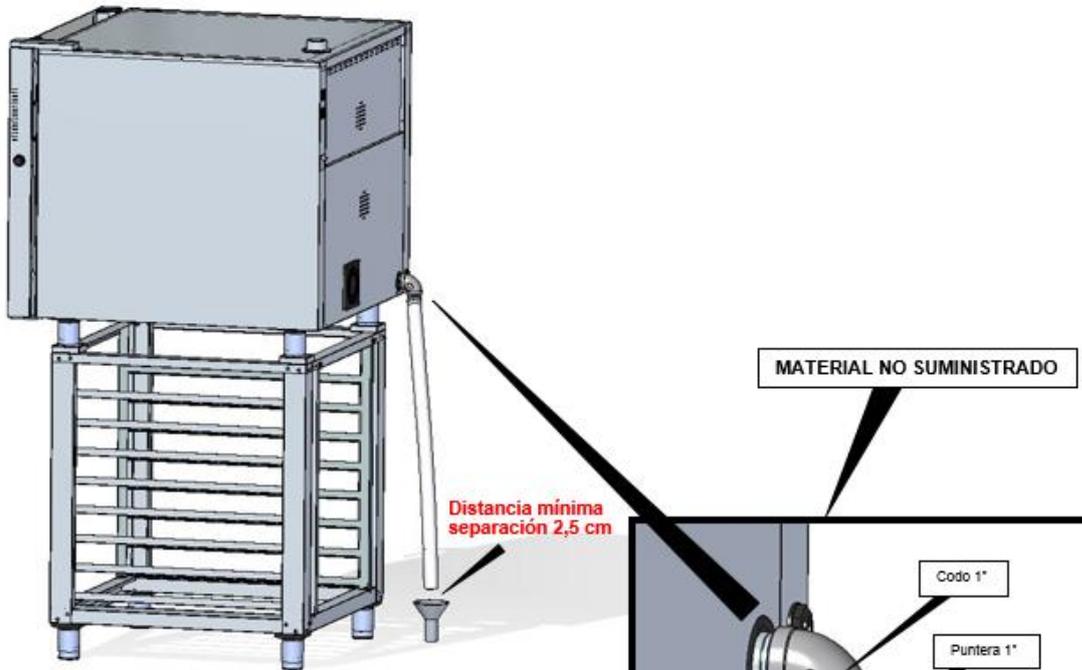
La salida de desagüe de pared, debe tener un conducto de ventilación vertical con un diámetro **no inferior a 25 mm**, el cual debe quedar por encima de la cubierta superior del aparato, tal y como se muestra en la imagen.

En caso de no instalar el conducto de ventilación vertical, no se garantiza un correcto drenaje pudiendo provocar averías y la pérdida de la garantía.

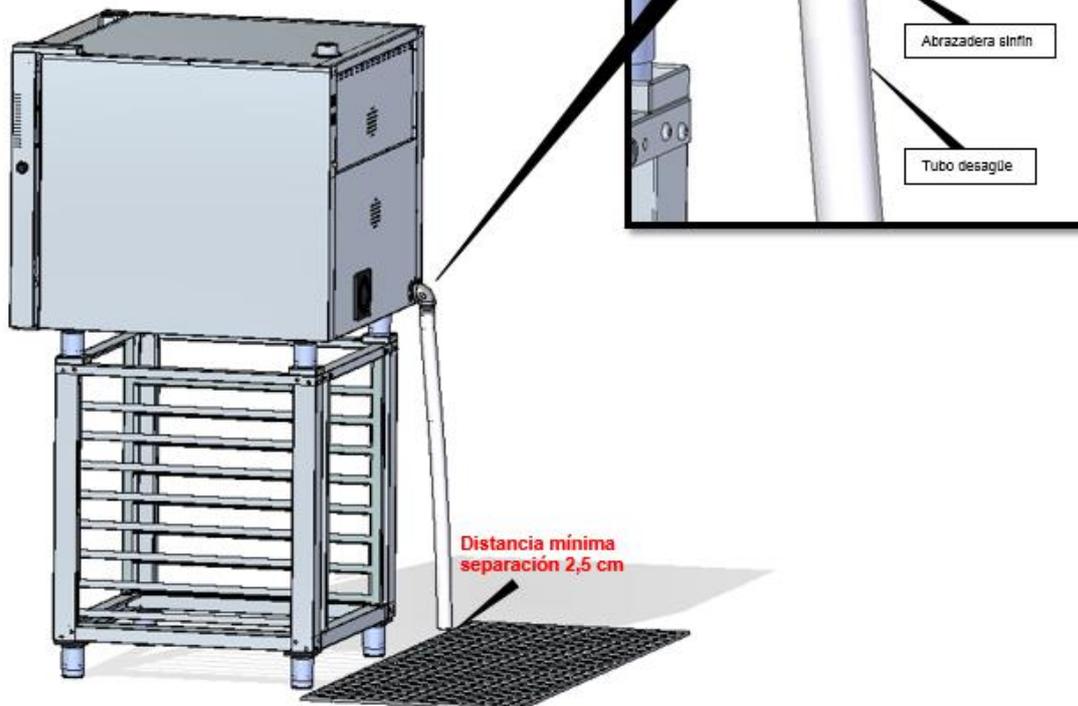


MATERIAL NO SUMINISTRADO

2. Desagüe separado con embudo:



3. Desagüe de suelo



5.4 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.**

6. Instrucciones de uso

¡Atención! Lea con detenimiento estas instrucciones antes de poner en funcionamiento el dispositivo.

6.1 Pantalla. Interfaz de usuario y ajustes principales

6.1.1 Encendido/apagado del dispositivo

Para encender el dispositivo realice la siguiente operación:

- Pulse brevemente sobre el icono  y se activará la pantalla.



Para apagar el dispositivo y volver a modo standby, realice la siguiente operación:

- Asegurese que no hay ninguna operación en curso
- Realice una pulsación de 3 segundos sobre el icono  y la pantalla pasará a modo stand-by.



6.1.2 Selección del idioma

Asegurese de que el dispositivo está encendido y se encuentra en la pantalla de standby:

1. Pulse sobre el icono  para acceder al menú ajustes, seleccione “Idioma” y seguidamente elija el idioma deseado.
2. Para salir pulse sobre el icono  y volverá al menú principal.



6.1.3 Ajuste fecha y hora

Asegurese de que el dispositivo está encendido y se encuentra en la pantalla de standby:

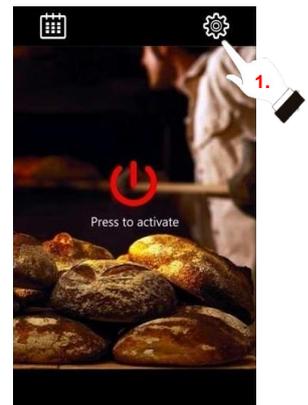
1. Pulse sobre el icono  para acceder al menú ajustes.
2. Seleccione “Reloj” para modificar fecha y hora.
3. Pulse repetidamente sobre el icono  hasta que el rectángulo verde se sitúe sobre el dígito que desea modificar.
4. Pulse sobre los iconos   o deslice la barra para establecer el valor deseado en el dígito preseleccionado.
5. Para guardar, pulse sobre el icono .
6. Para salir del procedimiento, pulse sobre el icono .



6.1.4 Ajuste del idioma

Asegurese de que el dispositivo está encendido y se encuentra en la pantalla de standby:

1. Pulse sobre el icono  para acceder al menú ajustes.
2. Seleccione “Idiomas” para elegir el idioma deseado.
3. El idioma seleccionado se mostrará de forma inmediata, sin necesidad de realizar una nueva confirmación.



6.1.5 Barra de estado

Cuando el horno está encendido, se encuentra en funcionamiento y se está llevando a cabo un ciclo de cocción, la barra de estado muestra el modo de trabajo en el que se encuentra el horno en cada momento.

PRECALENTAMIENTO

PRESIONE PARA COMENZAR

PRESIONE PARA TERMINAR

COCCIÓN TERMINADA

6.1.6 Inyección de humedad (solo para hornos con sistema humidificador)

Si su horno dispone de sistema humidificador para inyección de humedad, aparecerá en pantalla el icono , mediante el cual podrá activar o desactivar la inyección de humedad durante la ejecución del ciclo de cocción.

Al pulsar este icono, se muestran todas las funcionalidades habilitadas para el sistema humidificador.

Si la temperatura del horno no es la adecuada para permitir la inyección de vapor, el icono permanecerá en color amarillo.

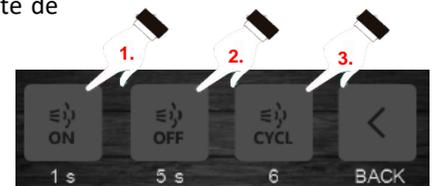


Si la temperatura del horno es la adecuada para permitir la inyección de vapor, el icono cambiará de estado a color verde.



- El icono “MANUAL”, permite la inyección de vapor en modo manual.
- El icono “AUTO”, permite activar la inyección cíclica de vapor si el proceso de cocción ya esta activo. En el caso de que dicho proceso no este activo, al pulsar este icono dejamos activada y preseleccionada la inyección de vapor cíclica.
- El icono “SETUP” permite acceder a la barra de herramientas para el ajuste de parámetros del modo de inyección automática de vapor. De este modo, tenemos la posibilidad de configurar los siguientes valores:

1. Duración del periodo de inyección de humedad.
2. Duración del periodo de NO inyección de humedad.
3. Numero de repeticiones del ciclo de inyección/NO inyección de humedad.



6.1.7 Regulación de la chimenea

El icono  permite la regulación de la chimenea, haciendo que esta se encuentre abierta o cerrada e independientemente de si se esta llevando a cabo o no un ciclo de cocción.

En el caso de que el horno no se encuentre llevando a cabo un ciclo de cocción, la presión prologanda de este icono permite establecer el tiempo en el que deseamos que se produzca la apertura de la chimenea antes de que finalice el proceso de cocción.

6.1.8 Iluminación interior



El icono  permite el encendido o apagado de la iluminación en la cámara interior.

6.1.9 Ahorro de energía



El icono  permite activar la función de ahorro de energía, excepto cuando hemos seleccionado la opción de precalentamiento rápido.

6.1.10 Pantalla “Experto”



A través del botón de menú “Experto” , accedemos a una nueva pantalla con funciones adicionales e información del estado del dispositivo.

En el caso de que no se este llevando a cabo ningún ciclo de cocción, las funcionalidades con las que contamos son las siguientes:

1.  Visualización de valores internos.
2.  Selección de una receta del recetario.
3.  Guardar una receta preconfigurada en el recetario.
4.  Añadir una fase a la receta.
5.  Eliminar una fase de ua receta.
6.  Activación manual de la campana de extracción (en el caso de que se disponga de la misma). En el caso de que se desee activar, ésta se apagará automáticamente trascurridos 10 segundos.
7. Visualización y rearme de alarmas. En el caso de que haya alguna alarma activa, en la pantalla principal aparecerá el icono  en el lugar del campo de la fecha y hora.



6.1.11 Pantalla resumen

Si transcurre un tiempo de inactividad en el que no realizamos ninguna operación sobre la pantalla (60 segundos), esta cambia al modo de pantalla resumen con el fin de garantizar una mayor visibilidad de las temperaturas a la que se encuentran las resistencias, tiempo del ciclo de cocción y fase en la que se encuentra dicho ciclo.



6.2 Configuración de una receta

6.2.1 Información preliminar

1. Las recetas se pueden dividir en una o mas fases, todas ellas independientes entre si.
2. Las fases se pueden crear o eliminar.
3. Es posible desplazarse por las diferentes fases pulsando sobre los iconos  o  , siempre que no haya un ciclo de cocción en progreso.
4. Es posible ajustar los parámetros de cocción en cada una de las fases, utilizando para ello los iconos  o  o a través de la barra deslizante.
5. Para guardar los parámetros establecidos, pulse sobre el icono .
6. Para salir del procedimiento sin realizar ningún cambio, pulse sobre la tecla .

6.2.2 Memorización de una receta

El horno permite almacenar hasta un máximo de 99 recetas. El procedimiento para almacenar una receta es el siguiente:

1. Asegurese de que el dispositivo está encendido y no hay ningún ciclo de cocción en progreso.
2. Configure un ciclo de cocción mediante la creación de una o varias fases, tal y como se indica en el apartado anterior.
3. Acceda a la pantalla “EXPERTO” (ver aptdo. 6.1.11) y pulse sobre el icono “Guardar receta”.



- Desplácese por las diferentes páginas del libro de recetas usando los iconos  o  y seleccione la posición donde desea guardar la receta, asignado posteriormente un nuevo nombre a la misma o sobrescribiendo una ya existente.
- Para guardar los parámetros establecidos, pulse sobre el icono .
- Para salir del procedimiento sin realizar ningún cambio, pulse sobre la tecla .

6.2.3 Selección de una receta guardada

Para seleccionar una receta guardada, realice la siguiente operación:

- Asegurese de que el dispositivo está encendido y no hay ningún ciclo de cocción en progreso.

- Acceda a la pantalla “EXPERTO” y pulse sobre el icono .
- Pulse los iconos  o  y seleccione la receta deseada.
- Pulse sobre el icono  para cargar la configuración de la receta. El nombre de la misma aparecerá en la parte inferior del temporizador.
- Para iniciar el ciclo de cocción, pulse sobre la barra de estado .
- Para cambiar los parámetros de la receta en curso, proceder de forma similar al procedimiento de configuración de una receta manual.
- Una vez iniciado el ciclo de cocción, la barra de estado cambiará a , por lo que, para detener dicho ciclo, basta con pulsar en cualquier momento sobre la misma.



6.2.4 Eliminar una receta

Para eliminar una receta, realice la siguiente operación:

- Desde el apartado 4 del punto 6.2.3, pulse sobre el icono  para eliminar la receta seleccionada

6.3 Encendido automático programado

Esta función permite programar hasta un máximo de 9 encendidos semanales del horno. De este modo, el horno se activará el día programado a la hora seleccionada y alcanzará la temperatura de consigna de la receta seleccionada en la programación.

6.3.1 Configuración del encendido automático programado

1. Asegurese de que hay, al menos, una receta memorizada, y de que el el horno se encuentra en modo “standby”.
2. Pulsar sobre el icono  para acceder a la pantalla de programación.
3. Pulsar sobre el icono  para seleccionar el día deseado.
4. Pulsar sobre el icono  para seleccionar la hora deseada.
5. Pulsar sobre el icono  para seleccionar la receta deseada.
6. Para añadir una nueva programación de encendido, pulse sobre el icono  y repita los pasos anteriores.
7. Para eliminar un encendido ya programado, pulsar sobre el icono .
8. Para moverse entre los diferentes encendidos programados, pulse sobre los iconos  o .
9. Una vez que queda configurada y guardada la configuración de encendido automático, la pantalla muestra y propone la activación del mismo cada vez que pasamos al modo “standby”. En caso de que haya mas de una programación guardada, se mostrara para activar la más cercana temporalmente.



6.4 Uso del puerto USB

El horno dispone de un puerto USB, mediante el cual podemos realizar una descarga de las recetas memorizadas en el recetario para posteriormente cargarlas. Para ello, basta con introducir un pendrive (vacío y/o formateado) y pulsar sobre la opción que deseamos realizar.

El resto de funcionalidades que aparecen al introducir el pendrive, como son la carga y descarga de parámetros, solo son para uso exclusivo del servicio técnico autorizado.

USB

DESCARGAR RECETAS

CARGAR RECETAS

DESCARGAR PARÁMETROS

CARGAR PARÁMETROS

7. Alarmas

Si se produce una alarma, se activará el zumbador y aparecerá en pantalla el icono  en el lugar donde, normalmente, se muestran los campos de fecha y hora. Mediante una primera pulsación sobre este icono, se silencia el zumbador, y una segunda pulsación sobre el mismo, da acceso a la pantalla “Experto” (ver aptdo. 6.1.10), en la que podemos observar la alarma que se encuentra activa.

En el caso de que se genere una alarma que requiera reinicio manual, aparecerá el icono . Si pulsamos sobre el mismo, activaremos el procedimiento de reinicio de dicha alarma.

La siguiente tabla muestra el significado de los códigos de alarma que se pueden generar en el horno

ALARMA	DESCRIPCIÓN
<p>Alarma RTC</p>	<p><u>Descripción de la alarma:</u> <i>RTC (Fecha y horas desconfiguradas)</i></p> <p><u>Solucion:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Configurar fecha y hora actuales para que la alarma desaparezca. Para ello entrar en Ajustes → Reloj.</i>
<p>Alarma SONDA CÁMARA SUELO/TECHO</p>	<p><u>Descripción de la alarma:</u> <i>Sonda cámara</i></p> <p><u>Soluciones:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Comprobar las sondas cámara.</i> - <i>Comprobar que la sonda cámara está correctamente conectada a la placa de potencia.</i> - <i>En caso de que persista el problema, sustituir la sonda.</i> <p><u>Principales Consecuencias:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Si se produce esta alarma cuando el dispositivo está encendido, no se podrá iniciar ningún ciclo de cocción.</i> - <i>Si se produce la alarma durante un ciclo de cocción, se interrumpirá el ciclo.</i> - <i>La salida para la regulación de la temperatura se desconectará.</i> - <i>Si la alarma persiste, avise al Servicio de Asistencia Técnica.</i>
<p>Alarma FALLO TENSIÓN</p>	<p><u>Descripción de la alarma:</u> <i>Corte suministro electricidad u horno apagado incorrectamente. Se produce cuando hay un corte del suministro eléctrico o bien cuando el horno se apaga de forma incorrecta. Para apagarlo de forma correcta, el horno tiene que ser apagado siempre que en la pantalla aparezca “APRETAR PARA ACTIVAR”.</i></p>

	<p><u>Soluciones:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Pulse sobre la alarma para que desaparezca de pantalla. - Compruebe la conexión eléctrica del dispositivo. - Compruebe el suministro eléctrico del aparato. - Compruebe que el horno está siendo apagado cuando en la pantalla aparezca “APRETAR PARA ACTIVAR” <p><u>Principales Consecuencias:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Si el corte de suministro se produce durante un ciclo de cocción, cuando se reestablezca dicho suministro, el ciclo comenzará desde el inicio del ciclo siempre y cuando el corte de dicho suministro sea inferior a 240 minutos, de lo contrario el ciclo será interrumpido. - Si la alarma persiste, avise al Servicio de Asistencia Técnica.
<p>Alarma SIN CONEXIÓN</p>	<p><u>Descripción de la alarma:</u> Sin comunicación entre módulo de control y la pantalla.</p> <p><u>Soluciones:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Revise el cableado que comunica la pantalla con la placa de potencia.. <p><u>Principales Consecuencias:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Si la alarma se produce cuando el dispositivo está encendido, no se podrá iniciar ningún ciclo de cocción. - Si se produce durante un ciclo de cocción, se interrumpirá dicho ciclo. - Si la alarma persiste, avise al Servicio de Asistencia Técnica.
<p>Alarma COMPATIBILIDAD BÁSICA</p>	<p><u>Descripción de la alarma:</u> Incompatibilidad entre el módulo de control y el firmware instalado.</p> <p><u>Soluciones:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Verificar la versión firmware del módulo de control. <p><u>Principales Consecuencias:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Si la alarma se produce cuando el dispositivo está encendido, no se podrá iniciar ningún ciclo de cocción. - Si la alarma ocurre durante un ciclo de cocción, este se interrumpirá. - Si la alarma persiste, avise al Servicio de Asistencia Técnica.
<p>Alarma TEMPERATURA</p>	<p><u>Descripción de la alarma:</u> Alarma de temperatura máxima alcanzada en suelo o techo.</p>

	<p><u>Soluciones:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Comprobar que la temperatura que detecta la sonda es correcta.</i> - <i>Si la alarma persiste, avise al Servicio de Asistencia Técnica.</i> <p><u>Principales Consecuencias:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Sin consecuencias.</i>
<p style="text-align: center;">Alarma ALTA TEMPERATURA TARJETA POTENCIA</p>	<p><u>Descripción de la alarma:</u> <i>Alta temperatura de funcionamiento en tarjeta de potencia o módulo de control.</i></p> <p><u>Soluciones:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Verifique que el ventilador de refrigeración de la placa funciona correctamente.</i> - <i>Verifique que el horno está instalado acorde a las distancias de seguridad indicadas en este manual y que no existe ningún elemento que impida la salida de aire caliente por los orificios de ventilación del mismo.</i> - <i>Si la alarma persiste, avise al Servicio de Asistencia Técnica.</i> <p><u>Principales Consecuencias:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Si la alarma se produce cuando el dispositivo está encendido, no se podrá iniciar ningún ciclo de cocción.</i> - <i>Si la alarma ocurre durante un ciclo de cocción, este se interrumpirá.</i>
<p style="text-align: center;">Alarma THERMOSTATO DE SEGURIDAD</p>	<p><u>Descripción de la alarma:</u> <i>Termostato de seguridad.</i></p> <p><u>Soluciones:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Rearmar el termostato de seguridad.</i> - <i>Comprobar que el termostato de seguridad está conectado correctamente.</i> <p><u>Principales Consecuencias:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Si la alarma se produce cuando el dispositivo está encendido, no se podrá iniciar ningún ciclo de cocción.</i> - <i>Si la alarma ocurre durante un ciclo de cocción, este se interrumpirá.</i>



FM CALEFACCIÓN S.L.

B-14343594

Carretera de Rute, km. 2'700

14900 Lucena (Córdoba)

www.fmindustrial.es